

Bohemya usulü soya soslu şenlik çorbası

toplam süre **120 dak.** 30 dak. hazırlık süresi 90 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.772 kJ / 423 kcal

Yağ: **12,3 gr** Protein: **64,7 gr**
Karbonhidrat: **13,8 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

2	havuç
1	parça kereviz
1	küçük soğan
1	pirasa
1	hindi budu (yaklaşık 1,2 kg)
2	defne yaprağı
2	ardıç tohumu
0,25 tatlı kaşığı	karabiber tanesi
4	yenibahar tanesi
0,25 tatlı kaşığı	kimyon tohumu
4	dal mercanköşk
5 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu</u>
10 gr	kuru porçini mantarı
50 gr	çorbalık noodle (örneğin vermicelli veya yıldız noodle)
0,25 demet	demet düz yapraklı maydanoz
0,25 tatlı kaşığı	öğütülmüş muskat
1 tatlı kaşığı	limon suyu
0,25 tatlı kaşığı	taze çekilmiş karabiber
İsteğe bağlı:	
100 gr	yaklaşık 100 gr ekşi krema

HAZIRLANIŞ

Adım 1

1 havuç - **1** parça kereviz - **1** küçük soğan - **1** pirasa - **1** hindi budu (yaklaşık 1,2 kg) - **2** defne yaprağı - **2** ardıç tohumu - **0,25** karabiber tanesi - **4** yenibahar tanesi - **0,25 tatlı kaşığı** kimyon tohumu - **4** mercanköşk - **3 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
Havuç, kereviz ve soğanı küçük küpler halinde doğrayın. Pırasayı ince halkalar halinde kesin. Sebzeleri ve hindi budunu büyük bir tencereye alın, 1½ litre su ekleyin ve kaynatın. Defne yapraklarını, ardıç tohumlarını, karabiber tanelerini, yenibaharı, kimyonu, mercanköşkü ve Kikkoman Soy Sauce'u ilave edin. Kapağını kapatıp yaklaşık 1½ saat kısık ateşte pişirin.

Adım 2

10 gr kuru porçini mantarı - **1** havuç - **50 gr** çorbalık noodle (örneğin vermicelli veya yıldız noodle) - **0,25 demet** demet düz yapraklı maydanoz
Kuru porçini mantarlarını paketdeki talimata göre ıslatın, ardından ince ince doğrayın. Havuçları küçük küpler halinde kesin veya dilimleyin; isterseniz yıldız şekilleri çıkarın. Arzuya göre hafifçe haşlayın. Noodle'ları paketdeki talimata göre pişirin. Maydanozu ince ince doğrayın.

Adım 3

İsteğe bağlı:

2 yemek kaşığı Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **0,25 tatlı kaşığı** öğütülmüş muskat - **1 tatlı kaşığı** limon suyu - **0,25 tatlı kaşığı** taze çekilmiş karabiber - yaklaşık 100 gr ekşi krema
Hindi budunu sudan çıkarın, etini kemikten ayırın ve

küçük küpler halinde doğrayın. Suyu süzün, ardından Kikkoman Soy Sauce, muskat, limon suyu ve karabiber ile tatlandırın. Noodle, et, mantar ve havucu kâselere paylaşırın. Üzerine sıcak suyu dökün, maydanoz serpin ve isterseniz bir kaşık ekşi krema ekleyin.