KIKKOMAN

Çin Usulü Sanratan / Suan La Tang Çorbası

toplam süre **20 dak.** **10 dak.** hazırlık süresi **10 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.274 kJ / 306 kcal

Yağ: **14,5 gr** Protein: **16,6 gr**
Karbonhidrat: **30,4 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

1	diş sarımsak
1	adet küçük hafif kırmızı acı biber
1 cm	taze zencefil
1	adet havuç
250 gr	shiitake mantarı (veya kültür mantarı)
4	adet taze soğan
1 yemek kaşığı	Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı
700 ml	su
2 yemek kaşığı	Kikkoman Ramen Çorba Konsantresi
1	adet yumurta
100 gr	tofu
1 yemek kaşığı	patates nişastası
2 yemek kaşığı	soğuk su
1 yemek kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
1 yemek kaşığı	Kikkoman Sushi Pirinç Lezzetlendiricisi (125ml)
1 tatlı kaşığı	süzme bal
1 yemek kaşığı	kavrulmuş susam

HAZIRLANIŞ

Adım 1

1 diş sarımsak - **1** adet küçük hafif kırmızı acı biber - **1 cm** taze zencefil
Sarımsak ve biberi ince ince doğrayın, zencefili rendeleyin ve hepsini karıştırın.

Adım 2

1 adet havuç - **250 gr** shiitake mantarı (veya kültür mantarı) - **4** adet taze soğan - **1 yemek kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı
Havucu ince şeritler halinde doğrayın, mantarları küp küp kesin ve taze soğanları ince halkalar halinde dilimleyin (süsleme için 1 yemek kaşığını kenara ayırın). Bir tencerede Kikkoman Toasted Sesame Oil'i ısıtın ve sebzeleri hafifçe kızarana kadar yaklaşık 4 dakika soteleyin. Biberli karışımı ekleyin ve 1 dakika daha kavurun.

Adım 3

700 ml su - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Ramen Çorba Konsantresi
Suyu ve Kikkoman Concentrated Ramen Noodle Soup Base'i ekleyin, kaynama noktasına getirin ve yaklaşık 5 dakika kısık ateşte pişirin.

Adım 4

1 adet yumurta
Yumurtayı iyice çırpın, ardından sürekli karıştırarak sıcak çorbaya yavaşça dökün.

Adım 5

100 gr tofu - **1 yemek kaşığı** patates nişastası - **2 yemek kaşığı** soğuk su - **1 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Sushi Pirinç Lezzetlendiricisi (125ml) - **1**

tatlı kaşığı süzme bal - **1 yemek kaşığı** kavrulmuş susam

Tofuyu 2 x 2 cm'lik küpler halinde kesin. Patates nişastasını suyla karıştırın, çorbaya ekleyin ve kısa bir süre kaynatın. Kikkoman Naturally Brewed Soy Sauce, Kikkoman Seasoning for Sushi Rice ve bal ile tatlandırın. Tofuyu ekleyin ve kısa bir süre ısıtın. Çorbayı kâselere paylaştırın, 2. Adım'da ayırdığınız taze soğanlar ve kavrulmuş susamla süsleyerek servis yapın.