

Çıtır panko eşliğinde kuşkonmaz kremalı yeşil çorba

toplam süre **30 dak.** 15 dak. hazırlık süresi 15 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
2.050 kJ / 490 kcal

Yağ: **30 gr** Protein: **13 gr**
Karbonhidrat: **31 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

500 gr yeşil kuşkonmaz
200 gr patates
1 soğan
1 diş sarımsak
2,5 yemek kaşığı zeytinyağı
2 tatlı kaşığı tereyağı
600 ml su
2 yemek kaşığı [Kikkoman Ramen Çorba Konsantresi](#)
1 tatlı kaşığı balzamik sirke
1 tatlı kaşığı [Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu](#)
20 gr [Kikkoman Panko - Japon Usulü Çıtır Ekmek Kırıntısı](#)
10 gr rende Parmesan
0,5 tatlı kaşığı karabiber
70 ml yağlı krema
1 yemek kaşığı doğranmış yeşil soğan

HAZIRLANIŞ

Adım 1

500 gr yeşil kuşkonmaz - **200 gr** patates - **1** soğan - **1** diş sarımsak - **1 yemek kaşığı** zeytinyağı - **1 tatlı kaşığı** tereyağı

Kuşkonmazları yıkayın ve odunsu uç kısımlarını kesin. Üç adet kuşkonmazın uçlarını kesin ve kenara ayırın. Kalan kuşkonmazları yaklaşık 1 cm'lik parçalar halinde dilimleyin. Patatesleri soyun ve ince ince küp şeklinde doğrayın. Soğanı ince ince doğrayın ve sarımsağı ezin. Kalın tabanlı bir tencerede zeytinyağı ve tereyağını ısıtın. Soğan, sarımsak, patates ve dilimlenmiş kuşkonmazları ekleyin. Hepsini birlikte 1 dakika soteleyin.

Adım 2

600 ml su - **2 yemek kaşığı** [Kikkoman Ramen Çorba Konsantresi](#)

Kikkoman Ramen Soup Base'ı sıcak suya ekleyin ve iyice karıştırın. Karışımı ilk adımdaki tencereye dökün ve yaklaşık 10 dakika kısık ateşte pişirin.

Adım 3

1 yemek kaşığı zeytinyağı - **1 tatlı kaşığı** balzamik sirke - **1 tatlı kaşığı** [Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu](#)

Çorba pişerken, ilk adımda ayırdığınız kuşkonmaz uçlarını hazırlayın. Bunları ince şeritler halinde boyuna olacak şekilde dilimleyin. Küçük bir kâse içerisinde zeytinyağı, balzamik sirke ve Kikkoman Soy Sauce'u karıştırın. Kuşkonmaz şeritlerini ekleyin ve 10 dakika marine etmeye bırakın.

Adım 4

0,5 yemek kaşığı zeytinyağı - **1 tatlı kaşığı** tereyağı - **20 gr** [Kikkoman Panko - Japon Usulü Çıtır](#)

Ekmek Kırıntısı - **10 gr** rende Parmesan
Zeytinyağı ve tereyağını bir tavada ısıtın. Kikkoman
Panko'yu ekleyin ve altın sarısı renk alana kadar
2-3 dakika kızartın. Bir kâse içerisine alın,
rendelenmiş Parmesan'ı ekleyin ve iyice karıştırın.

Adım 5

0,5 tatlı kaşığı karabiber - **70 ml** krema - **1 yemek kaşığı** doğranmiş taze soğan

Çorbayı pürüzsüz olana kadar blender'dan geçirin
ve karabiberle tatlandırın. Ardından, süsleme için 1
yemek kaşığı ayırarak kremayı içine karıştırın.

Çorbayı iki kâse içerisine paylaştırın. Kalan krema,
3. adımdaki marine edilmiř kuşkonmaz dilimleri ve
taze soğanla süsleyin. Üzerine ıtır Kikkoman
Panko karışımını serperek servis yapın.