KIKKOMAN

Füme tofu ile Portekiz usulü caldo verde

toplam süre **30 dak.** **10 dak.** hazırlık süresi **20 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.627 kJ / 390 kcal

Yağ: **21,5 gr** Protein: **16,5 gr**
Karbonhidrat: **30,9 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

1	adet küçük soğan
1	diş sarımsak
1 tatlı kaşığı	Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı
300 gr	patates
1	adet defne yaprağı
500 ml	su
2 yemek kaşığı	Kikkoman Ramen Çorba Konsantresi
150 gr	taze kara lahana (veya dondurulmuş)
100 gr	tütsülenmiş tofu
1 tatlı kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu

Ek malzemeler:

2 yemek kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
	Damak tadına göre taze çekilmiş karabiber
	Öğütülmüş muskat cevizi
1 tatlı kaşığı	Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı
2 tatlı kaşığı	çıtır kızarmış soğan

HAZIRLANIŞ

Adım 1

1 adet küçük soğan - **1** diş sarımsak - **1 tatlı kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı - **300 gr** patates - **1** adet defne yaprağı
Soğanı ve sarımsağı ince ince doğrayın, patatesleri küp küp kesin. Bir tencerede Kikkoman Toasted Sesame Oil'i ısıtın, soğan ve sarımsağı şeffaflaşana kadar soteleyin. Ardından patatesleri ekleyip kısa bir süre daha kavurun.

Adım 2

500 ml su - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Ramen Çorba Konsantresi
Suyu, defne yaprağını ve Kikkoman Concentrated Ramen Noodle Soup Base'i ekleyin, kaynama noktasına getirin ve yaklaşık 15 dakika kısık ateşte pişirin. Defne yaprağını çıkarın. Çorbayı pürüzsüz olana kadar blenderdan geçirin. Oldukça kremamsı ancak yine de akışkan olmalıdır.

Adım 3

150 gr taze kara lahana (veya dondurulmuş)
Kara lahanayı (kale) çok ince şeritler halinde doğrayın (dondurulmuş kara lahana kullanıyorsanız önce çözdürün), çorbaya ekleyin, tekrar kaynama noktasına getirin ve kapağı kapalı olarak 3-5 dakika pişirin.

Adım 4

100 gr tütsülenmiş tofu - **1 tatlı kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı **1 tatlı kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
Tofuyu küp küp kesin. Küçük bir tavada 1 tatlı kaşığı Kikkoman Toasted Sesame Oil'i ısıtın ve tofuyu çıtırlaşana kadar kızartın. Ardından 1 tatlı

kaşığı Kikkoman Naturally Brewed Soy Sauce ile tatlandırın.

Adım 5

2 yemek kaşığı Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - Damak tadına göre taze çekilmiş karabiber - Öğütülmüş muskat cevizi - **1 tatlı kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı - **2 tatlı kaşığı** çıtır kızarmış soğan

Çorbayı 2 yemek kaşığı Kikkoman Naturally Brewed Soy Sauce, karabiber ve muskat ile tatlandırıp kâselere paylaştırın. Üzerine 1 tatlı kaşığı Kikkoman Toasted Sesame Oil gezdirin. 4. adımdaki tofuları ve çıtır soğanları ekleyerek servis yapın.