

# 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 tütülenmiş 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 çitir 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 tütülenmiş 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 çitirleşene 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 paylaşın. Üzerine 1 tatlı kaşığı Kikkoman

Toasted Sesame Oil gezdirin. 4. adımdaki tofuları

ve çıtır soğanları ekleyerek servis yapın.