KIKKOMAN

Grizgaluska leves (irmik köfteli çorba)

toplam süre **25 dak.** **10 dak.** hazırlık süresi **15 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.380 kJ / 332 kcal

Yağ: **22,6 gr** Protein: **9,4 gr**
Karbonhidrat: **21,7 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

İrmik köfteleri malzemeleri:

125 ml	süt
30 gr	tereyağı
40 gr	durum irmiği
1	adet yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı	Kikkoman Ramen Çorba Konsantresi
2 tutam	öğütülmüş muskat cevizi

Sebze malzemeleri:

1	adet havuç
2	adet taze soğan
120 gr	brokoli
1 yemek kaşığı	Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı
600 ml	su
2 yemek kaşığı	Kikkoman Ramen Çorba Konsantresi

Süslemek için:

3 yemek kaşığı	kıyılmış maydanoz

HAZIRLANIŞ

Adım 1

125 ml süt - **30 gr** tereyağı - **40 gr** durum irmiği - **1** adet yumurta sarısı - **1 tatlı kaşığı** Kikkoman Ramen Çorba Konsantresi - **2 tutam** öğütülmüş muskat cevizi
Küçük bir tencerede süt ve tereyağını kaynatın. İrmiği içine serpiştirin ve karışım tencerenin kenarlarından ayrılana kadar sürekli karıştırarak pişirin. Ardından soğumaya bırakın. Yumurta sarısını içine karıştırın ve Kikkoman Ramen Soup Base ile muskat ceviziyle tatlandırın.

Adım 2

1 adet havuç - **2** adet taze soğan - **120 gr** brokoli - **1 yemek kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı **600 ml** su - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Ramen Çorba Konsantresi
Havucu küp küp doğrayın, taze soğanları halka şeklinde dilimleyin ve brokoliyi küçük çiçeklere ayırın. Bir tencerede Kikkoman Toasted Sesame Oil'i ısıtın ve sebzeleri hafifçe soteleyin. Suyu ve Kikkoman Ramen Soup Base'i ekleyip kaynamaya bırakın.

Adım 3

3 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
İki çay kaşığı kullanarak irmikli karışımdan küçük parçalar alın ve küçük oval köfteler haline getirin. Köfteleri sıcak çorbaya atın ve yüzeye çıkana kadar yaklaşık 10 dakika kısık ateşte pişirin. Çorbayı kâselere paylaştırın, maydanozla süsleyerek servis yapın.