KIKKOMAN

İstiridye mantarlı ve tatlı patateslı ramen

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

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.682 kJ / 403 kcal

Yağ: **13 gr** Protein: **7 gr**
Karbonhidrat: **64,2 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

350 gr	tatlı patates
120 gr	yaban havucu (veya maydanoz kökü veya kereviz kökü)
1	adet arpacık soğan
1	diş sarımsak
1 yemek kaşığı	Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı
300 ml	pirinç sütü veya yulaf sütü
300 ml	su
2,5 yemek kaşığı	Kikkoman Ramen Çorba Konsantresi

Mantarlar:

80 gr	kral istiridye mantarı
1 yemek kaşığı	Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı
0,25 tatlı kaşığı	Kikkoman Ramen Çorba Konsantresi
1 tatlı kaşığı	Kikkoman Ponzu Limonlu
	Damak tadına göre taze çekilmiş karabiber
0,25 demet	maydanoz

Ek olarak:

2 tatlı kaşığı	Kikkoman Ponzu Limonlu
	Damak tadına göre taze çekilmiş karabiber
3 tutam	öğütülmüş muskat cevizi
	Pul biber

HAZIRLANIŞ

Adım 1

350 gr tatlı patates - **120 gr** yaban havucu (veya maydanoz kökü veya kereviz kökü) - **1** adet arpacık soğan - **1** diş sarımsak - **1 yemek kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı
Tatlı patatesi ve yaban havucunu soyup küp küp doğrayın. Arpacık soğanı ve sarımsağı ince ince kıyın. Bir tencerede Kikkoman Toasted Sesame Oil'i ısıtın, arpacık soğanı ve sarımsağı şeffaflaşana kadar soteleyin. Tatlı patates ve yaban havucunu ekleyip kısa bir süre daha kavurun.

Adım 2

300 ml pirinç sütü veya yulaf sütü - **300 ml** su - **2,5 yemek kaşığı** Kikkoman Ramen Çorba Konsantresi
Pirinç veya yulaf sütünü ve suyu karıştırın, Kikkoman Concentrated Ramen Noodle Soup Base'i ekleyin, kaynama noktasına getirin ve kapağı kapalı olarak yaklaşık 15 dakika pişirin.

Adım 3

80 gr kral istiridye mantarı - **1 yemek kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı - **0,25 tatlı kaşığı** Kikkoman Ramen Çorba Konsantresi - **1 tatlı kaşığı** Kikkoman Ponzu Limonlu - Damak tadına göre taze çekilmiş karabiber - **0,25 demet** maydanoz
Mantarları şeritler halinde kesin. Bir tavada Kikkoman Toasted Sesame Oil'i ısıtın ve mantarları altın rengi alana kadar 3 dakika kızartın. Kikkoman Concentrated Ramen Noodle Soup Base, Kikkoman Ponzu Citrus Seasoned Soy Sauce - Lemon ve karabiber ile tatlandırın. Maydanozu ince ince kıyın.

Adım 4

2 tatlı kaşığı Kikkoman Ponzu Limonlu - Damak

tadına göre taze çekilmiş karabiber - **3 tutam** öğütülmüş muskat cevizi - Pul biber

Çorbayı blender'dan geçirin, ardından Kikkoman Ponzu Citrus Seasoned Soy Sauce - Lemon, karabiber ve muskat cevizi ile tatlandırın. Çorbayı kâselere paylaştırın, üzerine mantarları, maydanozu ve pul biberi ekleyerek servis yapın.