

İstiridye mantarlı ve tatlı patatesli 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	<u>Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı</u>
300 ml	pirinç sütü veya yulaf sütü
300 ml	su
2,5 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Ramen Çorba Konsantresi</u>
Mantarlar:	
80 gr	kral istiridye mantarı
1 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı</u>
0,25 tatlı kaşığı	<u>Kikkoman Ramen Çorba Konsantresi</u>
1 tatlı kaşığı	<u>Kikkoman Ponzu Limonlu</u> Damak tadına göre taze çekilmiş karabiber
0,25 demet	maydanoz
Ek olarak:	
2 tatlı kaşığı	<u>Kikkoman Ponzu Limonlu</u> 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**
öğütölmüş muskat cevizi - Pul biber
Çorbayı blender'dan geçirin, ardından Kikkoman
Ponzu Citrus Seasoned Soy Sauce - Lemon,
karabiber ve muskat cevizi ile tatlandırın. Çorbayı
kâselere paylaşırın, üzerine mantarları,
maydanozu ve pul biberi ekleyerek servis yapın.