KIKKOMAN

Japon usulü mantarlı pirinç çorbası

toplam süre **12 dak.** **7 dak.** hazırlık süresi **5 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.078 kJ / 257 kcal

Yağ: **7,9 gr** Protein: **6,6 gr**
Karbonhidrat: **40 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

500 ml	su
2 yemek kaşığı	Kikkoman Ramen Çorba Konsantresi
1	adet kereviz sapı
100 gr	havuç
80 gr	shiitake mantarı (veya kültür mantarı)
200 gr	bir gün önceden pişmiş pirinç (veya soğuk pirinç/artan yemek)
1	adet taze soğan
0,25	nori kâğıdı
	Damak tadına göre taze çekilmiş karabiber
2 yemek kaşığı	Kikkoman Ponzu Limonlu
2 tatlı kaşığı	Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı
1 yemek kaşığı	kavrulmuş susam

HAZIRLANIŞ

Adım 1

500 ml su - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Ramen Çorba Konsantresi - **1** adet kereviz sapı - **100 gr** havuç
Havucu soyun ve küp küp doğrayın. Kereviz sapını ince ince dilimleyin. Suyu ve Kikkoman Concentrated Ramen Noodle Soup Base'i kaynama noktasına getirin, havucu ve kereviz sapını ekleyin, sebzeler yumuşayana kadar yaklaşık 5 dakika kısık ateşte pişirin. Oluşan köpükleri ara ara temizleyin.

Adım 2

80 gr shiitake mantarı (veya kültür mantarı) - **200 gr** bir gün önceden pişmiş pirinç (veya soğuk pirinç/artan yemek) - **1** adet taze soğan - **0,25** nori kâğıdı
Mantarları lokmalık parçalar halinde kesin, pişmiş pirinçle birlikte ekleyin ve yaklaşık 2 dakika ısıtın. Taze soğanı ince halkalar halinde dilimleyin ve nori kâğıdını şeritler halinde kesin.

Adım 3

Damak tadına göre taze çekilmiş karabiber - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Ponzu Limonlu - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı - **1 yemek kaşığı** kavrulmuş susam
Çorbayı karabiber, Kikkoman Ponzu Citrus Seasoned Soy Sauce - Lemon ve 1 tatlı kaşığı Kikkoman Toasted Sesame Oil ile tatlandırın. Kâselere paylaştırın, taze soğan, nori kâğıdı, susam ve biraz karabiberle süsleyin. Kalan susam yağını üzerine gezdirin ve servis yapın.