

Kavrulmuş Susamlı Teriyaki Soslu Sebze Çorbası

toplam süre **30 dak.**

MALZEMELER

4 porsiyon

180 gr	Brüksel lahanası
4	orta boy havuç
2	sap taze soğan
2	dolmalık biber {sarı ve kırmızı}
200 gr	mantar
3 yemek kaşığı	zeytinyağı
1 litre	sebze çorbası
25 ml	<u>Kikkoman Kavrulmuş Susamlı Teriyaki Sos</u>
120 gr	makarna (örn. Orecchiette, Farfalle)
	karabiber & tuz
0,25 demet	kıyılmış maydanoz

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Brüksel lahanasının sapı temizlenir ve çaprazlama kesik atılır. Havuçlar soyulur ve ince dilimler halinde doğranır. Mantar temizlenir (yıkanmaz) ve ortadan ikiye kesilir. Taze soğan temizlenir ve ince ince doğranır. Biberlerin sap ve tohum kısmı kesilir ve lokma büyüklüğünde parçalar halinde doğranır.

Adım 2

Tencerede biraz zeytinyağı ısıtılır. Taze soğan hafif yumuşayana kadar sotelenir. Sebze eklenir ve kısa süre kavrulur. Sonra sebze çorbası ilave edilir ve orta ateşte 15 dakika pişirilir. Makarna, ayrı bir tencerede bol tuzlu suda pakette yazılı talimatlara göre pişirilir. Kavrulmuş Susamlı Teriyaki Sos çorbaya ilave edilir, isteğe göre tuz ve karabiberle tatlandırılır. Maydanoz ince ince doğranır ve karıştırılır. Son olarak, sebze çorbası ile makarna karıştırılıp servis yapılır.