KIKKOMAN

Midye ve somon çorbası

toplam süre **45 dak.** **25 dak.** hazırlık süresi **20 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
3.498 kJ / 836 kcal

Yağ: **52 gr** Protein: **46 gr**
Karbonhidrat: **46 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

500 gr	taze midye
500 ml	su
150 gr	somon filetosu
50 gr	domuz pastırması (tütsülenmiş, dilimlenmiş)
10 gr	tereyağı
80 gr	pırasa (yarım ay şeklinde dilimlenmiş)
40 gr	kereviz (doğranmış)
70 gr	havuç (küp küp doğranmış)
40 gr	rezene (küp küp doğranmış)
100 gr	mısır (koçanından çıkarılmış)
2	diş sarımsak (doğranmış)
2	defne yaprağı
2 tatlı kaşığı	taze kekik
150 ml	krema
3 yemek kaşığı	Kikkoman Daha Az Tuzlu Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
	Birkaç damla limon suyu
2 tutam	karabiber
Krutonlar:	
10 gr	tereyağı
1	küçük diş sarımsak (doğranmış)
4 dilim	baget ekmeği
Servis için:	
2 yemek kaşığı	maydonoz (doğranmış)

HAZIRLANIŞ

Adım 1

500 gr taze midye - **500 ml** su - **150 gr** somon filetosu
Midyeleri bol suyla iyice temizleyin. Bir tencereye koyun, üzerini suyla kaplayın. Kabukları açılana kadar, 7 dakika kapağı kapalı pişirin. Ardından midyeleri süzün ve pişirme suyundan 400 ml ayırın. Süsleme için 6 midyeyi kabuklarında alarak bir kenara koyun. Kalan midyelerin kabuklarını çıkarın ve bir kaseye yerleştirin. Somonun derisini çıkarın ve küp küp kesin.

Adım 2

50 gr domuz pastırması (tütsülenmiş, dilimlenmiş) - **10 gr** tereyağı - **80 gr** pırasa (yarım ay şeklinde dilimlenmiş) - **40 gr** kereviz (doğranmış) - **70 gr** havuç (küp küp doğranmış) - **40 gr** rezene (küp küp doğranmış) - **100 gr** mısır (koçanından çıkarılmış) - **2** diş sarımsak (doğranmış) - **2** defne yaprağı - **2 tatlı kaşığı** taze kekik - **150 ml** krema - **3 yemek kaşığı** Kikkoman Daha Az Tuzlu Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - Birkaç damla limon suyu - **2 tutam** karabiber
Pastırma dilimlerini bir tencereye koyun, düşük ateşte yağ eriyene kadar bekleyin. Ardından bir tabağa alın. Tereyağını, pırasayı, kerevizi, havuçları, rezeneyi, mısırı, sarımsağı ve baharatları ekleyin ve hepsini karıştırarak kısa bir süre kavurun.
Ayırdığınız midye pişirme suyunu, kremayı, Kikkoman Less Salt Soy Sauce'u ve limon suyunu ekleyin. Karabiberle tatlandırın ve 16 dakika kısık ateşte pişirin. Defne yapraklarını çıkarın, sebze suyunun yarısını püre haline getirin ve tekrar tencereye ekleyin. Midyeleri ve somonu ekleyin. 4 dakika daha pişirin.

Adım 3

10 gr tereyağı - **1** küçük diş sarımsak (doğranmış) - **4 dilim** baget ekmeği - **2 yemek kaşığı** maydonoz

Tereyağını bir tavada eritin ve doğranmış sarımsağı ekleyin. Krutonları tavaya yerleştirin ve her iki tarafı altın rengi alana kadar kızartın. 2. adımda hazırladığınız pastırmayı ufalayın, çorbaya ekleyin ve karıştırın. Çorbayı bir kaseye dökün, kenara ayırdığınız kabuklu midyelerle süsleyin. Üzerine maydanoz serpin ve krutonlarla birlikte servis edin.