KIKKOMAN

Bataattikeitto osterivinokkailla

kokonaisaika **25 min** **10 min** esivalmistelut **15 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):
1.682 kJ / 403 kcal

Rasva: **13 g** Proteiini: **7 g**
Hiilihydraatit: **64,2 g**

AINEKSET

2 annosta

350 g	bataattia
120 g	palsternakkaa (tai juuripersiljaa tai mukulaselleriä)
1	salottisipuli
1	valkosipulinkynsi
1 rkl	Kikkoman paahdettu seesamiöljy
300 ml	riisi- tai kaurajuomaa
300 ml	vettä
2,5 rkl	Kikkoman Ramen Nuudeli keittopohjatiiviste - Shoyun (Soijakastike) Makuinen

Sienet:

80 g	kuningasosterivinokkaita
1 rkl	Kikkoman paahdettu seesamiöljy
0,25 tl	Kikkoman Ramen Nuudeli keittopohjatiiviste - Shoyun (Soijakastike) Makuinen
1 tl	Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa
	Vastajauhettua pippuria maun mukaan
0,25 nippu	persiljaa

Lisäksi:

2 tl	Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa
	Vastajauhettua pippuria

VALMISTUS

Vaihe 1

350 g bataattia - **120 g** palsternakkaa (tai juuripersiljaa tai mukulaselleriä) - **1** salottisipuli - **1** valkosipulinkynsi - **1 rkl** Kikkoman paahdettu seesamiöljy
Kuutioi bataatti ja palsternakka. Kuori ja silppua salottisipuli ja valkosipuli. Kuumenna Kikkoman seesamiöljy kattilassa ja kuullota sipulia, valkosipulia, bataattia sekä palsternakkaa keskilämmöllä.

Vaihe 2

300 ml riisi- tai kaurajuomaa - **300 ml** vettä - **2,5 rkl** Kikkoman Ramen Nuudelikeittopohjatiiviste - Shoyun (Soijakastike) Makuinen
Kaada riisi- tai kaurajuoma, vesi sekä Kikkoman ramen-liemipohja kattilaan, kiehauta ja keitä kannella peitettynä n. 15 minuuttia.

Vaihe 3

80 g kuningasosterivinokkaita - **1 rkl** Kikkoman paahdettu seesamiöljy - **0,25 tl** Kikkoman Ramen Nuudelikeittopohjatiiviste - Shoyun (Soijakastike) Makuinen - **1 tl** Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa - Vastajauhettua pippuria maun mukaan - **0,25 nippu** persiljaa
Leikkaa sienet suikaleiksi. Kuumenna Kikkoman seesamiöljy pannulla ja paista sieniä 3 minuuttia, kunnes ne ovat kullanruskeita. Mausta Kikkoman ramen-liemipohjalla, Kikkoman ponzu-sitrussoijakastikkeella sekä pippurilla. Silppua persilja.

Vaihe 4

maun mukaan
3 hyppyselli jauhettua
stä muskottipähkinää
Chilihiutaleita

2 tl Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa - Vastajauhettua pippuria maun mukaan - **3 hyppysellistä** jauhettua muskottipähkinää - Chilihiutaleita
Soseuta keitto ja mausta se sitten Kikkoman ponzu-sitrussoijakastikkeella, pippurilla sekä muskottipähkinällä. Annostele kulhoihin, asettele sienet päälle ja koristele persiljalla sekä chilihiutaleilla.