

# 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**

Hiihihydraatit: **64,2 g**

## AINEKSET

2 annosta

<b>350 g</b>	bataattia
<b>120 g</b>	palsternakkaa (tai juuripersiljaa tai mukulaselleriä)
<b>1</b>	salottisipuli
<b>1</b>	valkosipulinkynsi
<b>1 rkl</b>	<u>Kikkoman paahdettu seesamiöljy</u>
<b>300 ml</b>	riisi- tai kaurajuomaa
<b>300 ml</b>	vettä
<b>2,5 rkl</b>	<u>Kikkoman Ramen Nuudeli keittopohjatiiviste - Shoyun (Soijakastike) Makuinen</u>
<b>Sienet:</b>	
<b>80 g</b>	kuningasosterivinokkaita
<b>1 rkl</b>	<u>Kikkoman paahdettu seesamiöljy</u>
<b>0,25 tl</b>	<u>Kikkoman Ramen Nuudeli keittopohjatiiviste - Shoyun (Soijakastike) Makuinen</u>
<b>1 tl</b>	<u>Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa</u> Vastajauhettua pippuria maun mukaan
<b>0,25 nippu</b>	persiljaa
<b>Lisäksi:</b>	
<b>2 tl</b>	<u>Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa</u> 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 Nuudeli keittopohjatiiviste - Shoyun (Soijakastike) Makuinen

Kaada riisi- tai kaurajuoma, vesi sekä Kikkoman ramen-liemipohja kattilaan, kiehua ja keitä kannella peitettynä n. 15 minuuttia.

### Vaihe 3

**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

Leikkaa sienet suikaleiksi. Kuumenna Kikkoman seesamiöljy pannulla ja paista sieniä 3 minuuttia, kunnes ne ovat kullanuskeita. Mausta Kikkoman ramen-liemipohjalla, Kikkoman ponzu-sitrussoijakastikkeella sekä pippurilla. Silppua persiljaa.

### Vaihe 4

**3 hyppyselli** maun mukaan  
**stä** jauhettua  
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.