KIKKOMAN

Borssikeitto ponzulla ja seesamiöljyllä

kokonaisaika **35 min** **10 min** esivalmistelut **25 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):
941 kJ / 226 kcal

Rasva: **9,8 g** Proteiini: **5 g**
Hiilihydraatit: **26,8 g**

AINEKSET

2 annosta

200 g	kypsiä punajuuria
1	porkkana
100 g	perunaa
1	pieni sipuli
1	valkosipulinkynsi
3 tl	Kikkoman paahdettu seesamiöljy
1	laakerinlehti
500 ml	vettä
3 rkl	Kikkoman Ramen Nuudeli keittopohjatiiviste - Shoyun (Soijakastike) Makuinen
1	keskikokoinen tomaatti
125 g	suippokaalia (tai keräkaalia)
1 rkl	Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa
1 rkl	Kikkoman Mirin-tyylinen makea ruuanvalmistuskastike
	Vastajauhettua pippuria maun mukaan
3 hyppyselli	jauhettua kuminaa
stä	
2 rkl	vegaanista smetanaa
0,5 tl	tuoretta tilliä

VALMISTUS

Vaihe 1

200 g kypsiä punajuuria - **1** porkkana - **100 g** perunaa - **1** pieni sipuli - **1** valkosipulinkynsi - **3 tl** Kikkoman paahdettu seesamiöljy **1** laakerinlehti - **500 ml** vettä - **3 rkl** Kikkoman Ramen Nuudelikeittopohjatiiviste - Shoyun (Soijakastike) Makuinen

Leikkaa punajuuri hyvin pieniksi kuutioiksi ja paloittele porkkana sekä perunat. Silppua sipuli sekä valkosipuli ja kuullota niitä hetki Kikkoman seesamiöljyssä. Lisää kattilaan punajuuri, porkkana, perunat, laakerinlehti, vesi ja Kikkoman ramen-liemipohja. Kiehauta ja keitä kannella peitettynä n. 10 minuuttia. Kuori pinnalle muodostuva vaahto pois.

Vaihe 2

1 keskikokoinen tomaatti - **125 g** suippokaalia (tai keräkaalia)

Paloittele tomaatti ja leikkaa suippokaali suikaleiksi. Lisää kummatkin keittoon ja jatka keittämistä vielä 10 minuuttia.

Vaihe 3

1 rkl Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa - **1 tl** Kikkoman Mirin-tyylinen makea ruuanvalmistuskastike - Vastajauhettua pippuria maun mukaan - **3 hyppysellistä** jauhettua kuminaa - **2 rkl** vegaanista smetanaa - **0,5 tl** tuoretta tilliä

Mausta keitto Kikkoman ponzu-sitrussoijakastikkeella, Kikkoman mirin-tyylisellä makealla kastikkeella, pippurilla sekä kuminalla ja jatka keittämistä vielä 5 minuuttia. Annostele keitto kulhoihin ja koristele nokareella vegaanista

smetanaa sekä tillillä.