KIKKOMAN

Caldo verde -keitto savutofulla

kokonaisaika **30 min** **10 min** esivalmistelut **20 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):
1.627 kJ / 390 kcal

Rasva: **21,5 g** Proteiini: **16,5 g**
Hiilihydraatit: **30,9 g**

AINEKSET

2 annosta

1	pieni sipuli
1	valkosipulinkynsi
1 tl	Kikkoman paahdettu seesamiöljy
300 g	perunoita
1	laakerinlehti
500 ml	vettä
2 rkl	Kikkoman Ramen Nuudeli keittopohjatiiviste - Shoyun (Soijakastike) Makuinen
150 g	tuoretta lehtikaalia (tai pakastettua)
100 g	savutofua
1 tl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike

Lisäksi:

2 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
	Vastajauhettua pippuria maun mukaan
	Jauhettua muskottipähkinää
1 tl	Kikkoman paahdettu seesamiöljy
2 tl	paahdettua sipulirouhetta

VALMISTUS

Vaihe 1

1 pieni sipuli - **1** valkosipulinkynsi - **1 tl** Kikkoman paahdettu seesamiöljy - **300 g** perunoita - **1** laakerinlehti
Silppua sipuli ja valkosipuli. Kuumenna Kikkoman seesamiöljy kattilassa ja kuullota sipuleita. Kuutioi perunat, lisää ne kattilaan laakerilehden kera ja kuullota hetki.

Vaihe 2

500 ml vettä - **2 rkl** Kikkoman Ramen Nuudelikeittopohjatiiviste - Shoyun (Soijakastike) Makuinen
Lisää kattilaan vesi ja Kikkoman ramen-liemipohja. Kiehauta ja anna kiehua hiljaa n. 15 minuuttia. Poista laakerinlehti. Soseuta keitto – sen tulisi olla kermaista, mutta silti varsin juoksevaa.

Vaihe 3

150 g tuoretta lehtikaalia (tai pakastettua)
Leikkaa lehtikaali hyvin ohuiksi suikaleiksi (jos käytät pakastettua lehtikaalia, sulata se ensin). Sekoita lehtikaali keiton joukkoon, kiehauta ja keitä kannella peitettynä 3-5 minuuttia.

Vaihe 4

100 g savutofua - **1 tl** Kikkoman paahdettu seesamiöljy **1 tl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
Leikkaa tofu kuutioiksi. Kuumenna Kikkoman seesamiöljy pienellä paistinpannulla ja paista tofu rapeaksi. Mausta Kikkoman soijakastikkeella.

Vaihe 5

2 rkl Kikkoman luonnollisesti valmistettu

soijakastike - Vastajauhettua pippuria maun mukaan - Jauhettua muskottipähkinää - **1 tl** Kikkoman paahdettu seesamiöljy - **2 tl** paahdettua sipulirouhetta
Mausta keitto Kikkoman soijakastikkeella, pippurilla sekä muskottipähkinällä ja annostele kulhoihin. Valuta päälle Kikkoman seesamiöljyä, lisää tofupalat sekä paahdettu sipulirouhe ja tarjoile.