KIKKOMAN

Grizgaluska leves -mykykeitto

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

Ravintosisältö (per annos):
1.380 kJ / 332 kcal

Rasva: **22,6 g** Proteiini: **9,4 g**
Hiilihydraatit: **21,7 g**

AINEKSET

2 annosta

Mannasuurimomykyt:

125 ml	maitoa
30 g	voita
40 g	mannasuurimoita
1	keltuainen
1 tl	Kikkoman Ramen Nuudeli keittopohjatiiviste - Shoyun (Soijakastike) Makuinen
2 hyppyselli stä	jauhettua muskottipähkinää

Kasvikset:

1	porkkana
2	kevätsipulia
120 g	parsakaalia
1 rkl	Kikkoman paahdettu seesamiöljy
600 ml	vettä
2 rkl	Kikkoman Ramen Nuudeli keittopohjatiiviste - Shoyun (Soijakastike) Makuinen

Koristeluun:

3 rkl	silputtua persiljaa

VALMISTUS

Vaihe 1

Mannasuurimomykyt:

125 ml maitoa - **30 g** voita - **40 g** mannasuurimoita - **1** keltuainen - **1 tl** Kikkoman Ramen Nuudelikeittopohjatiiviste - Shoyun (Soijakastike) Makuinen - **2 hyppysellistä** jauhettua muskottipähkinää

Kiehauta maito ja voi pienessä kattilassa. Ripottele mannasuurimot joukkoon ja keitä jatkuvasti sekoittaen, kunnes seos irtoaa kattilan reunoilta. Jätä jäähtymään. Sekoita joukkoon keltuainen ja mausta Kikkoman ramen-liemipohjalla ja muskottipähkinällä.

Vaihe 2

1 porkkana - **2** kevätsipulia - **120 g** parsakaalia - **1 rkl** Kikkoman paahdettu seesamiöljy **600 ml** vettä - **2 rkl** Kikkoman Ramen Nuudelikeittopohjatiiviste - Shoyun (Soijakastike) Makuinen

Kuutioi porkkana ja leikkaa kevätsipuli rinkuloiksi. Paloittele parsakaali nupuiksi. Kuumenna Kikkoman seesamiöljy kattilassa ja kuullota kasviksia. Kaada sekaan vesi sekä Kikkoman ramen-liemipohja ja kiehauta.

Vaihe 3

3 rkl silputtua persiljaa

Muotoile mannasuurimoseoksesta kahden lusikan avulla soikeita mykyjä. Lisää ne kuumaan keittoon ja kypsennä n. 10 minuuttia, kunnes ne kelluvat keiton pinnalla. Annostele keitto kulhoihin ja koristele persiljalla ennen tarjoilua.