

# 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** jauhattua  
**stä** 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 Nuudeli keittopohjatiiviste - Shoyun \(Soijakastike\) Makuinen](#) - **2 hyppysellistä** jauhattua 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 Nuudeli keittopohjatiiviste - 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.