

# Japanilainen riisikeitto sienillä

kokonaisaika **12 min** 7 min esivalmistelut 5 min valmistus

Ravintosisältö (per annos):  
**1.078 kJ / 257 kcal**

Rasva: **7,9 g** Proteiini: **6,6 g**  
Hiilihydraatit: **40 g**

## AINEKSET

2 annosta

<b>500 ml</b>	vettä
<b>2 rkl</b>	<u>Kikkoman Ramen Nuudeli keittopohjatiiviste - Shoyun (Soijakastike) Makuinen</u>
<b>1</b>	sellerin varsi
<b>100 g</b>	porkkanaa
<b>80 g</b>	siitakesieniä (tai herkkusieniä)
<b>200 g</b>	keitettyä, kylmää riisiä
<b>1</b>	kevätsipuli
<b>0,25</b>	nori-merileväarkki
	Vastajauhettua pippuria maun mukaan
<b>2 rkl</b>	<u>Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa</u>
<b>2 tl</b>	<u>Kikkoman paahdettu seesamiöljy</u>
<b>1 rkl</b>	paahdettuja seesaminsiemeniä

## VALMISTUS

### Vaihe 1

**500 ml** vettä - **2 rkl** Kikkoman Ramen Nuudeli keittopohjatiiviste - Shoyun (Soijakastike) Makuinen - **1** sellerin varsi - **100 g** porkkanaa Kiehauta vesi ja Kikkoman ramen-liemitiiviste. Kuuttoi selleri ja porkkana, lisää kattilaan ja keitä n. 4 minuuttia, kunnes ne pehmenevät. Kuori mahdollinen vaahto pois liemen pinnalta.

### Vaihe 2

**80 g** siitakesieniä (tai herkkusieniä) - **200 g** keitettyä, kylmää riisiä - **1** kevätsipuli - **0,25** nori-merileväarkki Paloittele sienet suupalloiksi ja lisää ne riisiin kera kattilaan. Lämmitä pari minuuttia. Viipaloi kevätsipuli ohuiksi rinkuloiksi ja leikkaa nori-arkki suikaleiksi.

### Vaihe 3

Vastajauhettua pippuria maun mukaan - **2 rkl** Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa - **2 rkl** Kikkoman paahdettu seesamiöljy - **1 rkl** paahdettuja seesaminsiemeniä Mausta keitto pippurilla, Kikkoman ponzu-sitrussoijakastikkeella ja 1 teelusikallisella Kikkoman seesamiöljyä. Annostele kulhoihin ja koristele kevätsipulilla, nori-merilevällä, seesaminsiemeneillä sekä pippurilla. Valuta loput seesamiöljystä keiton päälle ja tarjoile.