KIKKOMAN

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

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

VALMISTUS

Vaihe 1

500 ml vettä - **2 rkl** Kikkoman Ramen Nuudelikeittopohjatiiviste - Shoyun (Soijakastike) Makuinen - **1** sellerin varsi - **100 g** porkkanaa
Kiehauta vesi ja Kikkoman ramen-liemitiiviste. Kuutioi 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 suupaloiksi ja lisää ne riisin 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, seesaminsiemenillä sekä pippurilla. Valuta loput seesamiöljystä keiton päälle ja tarjoile.