

Kermainen parsakeitto pankomurulla

kokonaisaika **30 min** 15 min esivalmistelut 15 min valmistus

Ravintosisältö (per annos):
2.050 kJ / 490 kcal

Rasva: **30 g** Proteiini: **13 g**
Hiilihydraatit: **31 g**

AINEKSET

2 annosta

500 g	vihreää parsaa
200 g	perunoita
1	sipuli
1	valkosipulinkynsi
2,5 rkl	oliiviöljyä
2 tl	voita
600 ml	vettä
2 rkl	<u>Kikkoman Ramen Nuudeli keittopohjatiiviste - Shoyun (Soijakastike) Makuinen</u>
1 tl	balsamietikkaa
1 tl	<u>Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike</u>
20 g	<u>Kikkoman Panko - japanilaistyylinen rapea korppujauho</u>
10 g	raastettua parmesaania
0,5 tl	mustapippuria
70 ml	kuohukermaa
1 rkl	silputtua kevätsipulia

VALMISTUS

Vaihe 1

500 g vihreää parsaa - **200 g** perunoita - **1** sipuli - **1** valkosipulinkynsi - **1 rkl** oliiviöljyä - **1 tl** voita
Huuhtelee parsaa ja leikkaa tai napsauta sormin puumainen osa tyvestä pois. Leikkaa kolmesta parsasta nuput irti ja laita sivuun. Leikkaa loput parsat n. sentin paloiksi. Kuori ja leikkaa perunat pieniksi kuutioiksi. Silppua sipuli ja valkosipuli. Kuumenna oliiviöljy ja voi paksupohjaisessa kattilassa. Lisää sipuli, valkosipuli, perunat ja paloiteltu parsaa. Kuullota aineksia minuutin verran.

Vaihe 2

600 ml vettä - **2 rkl** Kikkoman Ramen Nuudeli keittopohjatiiviste - Shoyun (Soijakastike) Makuinen
Lisää Kikkoman ramen-liemipohja kuumaan veteen ja sekoita hyvin. Kaada seos vaiheen 1 kattilaan ja anna kiehua hiljaa n. 10 minuuttia.

Vaihe 3

1 rkl oliiviöljyä - **1 tl** balsamietikkaa - **1 tl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
Keiton poristessa valmistele vaiheessa yksi leikatut parsan nuput. Viipaloi ne pituussunnassa ohuiksi suikaleiksi. Sekoita pienessä kulhossa oliiviöljy, balsamietikka ja Kikkoman soijakastike. Lisää parsasuikaleet ja anna marinoitua 10 minuuttia.

Vaihe 4

0,5 rkl oliiviöljyä - **1 tl** voita - **20 g** Kikkoman Panko - japanilaistyylinen rapea korppujauho - **10 g** raastettua parmesaania
Kuumenna oliiviöljy ja voi pannulla. Lisää Kikkoman panko-korppujauhot ja paista 2–3 minuuttia,

kunnes ne ovat kullanuskeita. Siirrä kulhoon, lisää raastettu parmesaani ja sekoita hyvin.

Vaihe 5

0,5 tl mustapippuria - **70 ml** kuohukermaa - **1 rkl** silputtua kevätsipulia

Soseuta keitto sileäksi ja mausta mustapippurilla.

Jätä 1 rkl kermaa koristeluun ja sekoita loput

keittoon. Annostele keitto kahteen kulhoon ja

koristele lopulla kermalla, marinoiduilla parsan

suikaleilla vaiheesta 3 sekä kevätsipulilla. Tarjoile

rapean Kikkoman pankomurun kera.