KIKKOMAN

Kiinalainen suan la tang -keitto

kokonaisaika **20 min** **10 min** esivalmistelut **10 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):
1.274 kJ / 306 kcal

Rasva: **14,5 g** Proteiini: **16,6 g**
Hiilihydraatit: **30,4 g**

AINEKSET

2 annosta

1	valkosipulinkynsi
1	pieni mieto punainen chili
1 cm	pala inkivääriä
1	porkkana
250 g	siitakesieniä (tai herkkusieniä)
4	kevätsipulia
1 rkl	Kikkoman paahdettu seesamiöljy
700 ml	vettä
2 rkl	Kikkoman Ramen Nuudeli keittopohjatiiviste - Shoyun (Soijakastike) Makuinen
1	kananmuna
100 g	tofua
1 rkl	perunajauhoa
2 rkl	kylmää vettä
1 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
1 rkl	Kikkoman maustekastike sushiriisille (125ml)
1 tl	juoksevaa hunajaa
1 rkl	paahdettuja seesaminsiemeniä

VALMISTUS

Vaihe 1

1 valkosipulinkynsi - **1** pieni mieto punainen chili - **1 cm** pala inkivääriä
Silppua valkosipuli sekä chili ja raasta inkivääri. Sekoita ainekset yhteen.

Vaihe 2

1 porkkana - **250 g** siitakesieniä (tai herkkusieniä) - **4** kevätsipulia - **1 rkl** Kikkoman paahdettu seesamiöljy
Leikkaa porkkana ohuiksi tikuiksi, kuutioi sienet ja viipaloi kevätsipulit ohuiksi rinkuloiksi (jätä 1 rkl koristeluun). Kuumenna Kikkoman seesamiöljy kattilassa ja kuullota aineksia n. 4 minuuttia, kunnes ne alkavat ruskistua. Sekoita joukkoon chiliseos (vaiheesta 1) ja jatka kuullottamista vielä minuutin verran.

Vaihe 3

700 ml vettä - **2 rkl** Kikkoman Ramen Nuudelikeittopohjatiiviste - Shoyun (Soijakastike) Makuinen
Lisää vesi ja Kikkoman ramen-liemipohja kattilaan, kiehauta ja anna kiehua hiljaa n. 5 minuuttia.

Vaihe 4

1 kananmuna
Vatkaa kananmuna hyvin ja kaada se sitten hitaasti kuumaan keittoon samalla sekoittaen.

Vaihe 5

100 g tofua - **1 rkl** perunajauhoa - **2 rkl** kylmää vettä - **1 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **2 rkl** Kikkoman maustekastike sushiriisille (125ml) - **1 tl** juoksevaa hunajaa - **1 rkl**

paahdettuja seesaminsiemeniä
Leikkaa tofu 2 x 2 cm kuutioiksi. Sekoita perunajauhot veteen, lisää seos keittoon sekoittaen ja kiehauta. Mausta keitto Kikkoman soijakastikkeella, Kikkoman sushiriisin maustekastikkeella ja hunajalla. Lisää tofu ja kuumenna hetki. Annostele keitto kulhoihin ja koristele kevätsipulilla sekä paahdetuilla seesaminsiemenillä ennen tarjoilua.