

# Mausteinen gombaleves -sienikeitto

kokonaisaika **25 min** 15 min esivalmistelut 10 min valmistus

Ravintosisältö (per annos):  
**1.617 kJ / 387 kcal**

Rasva: **17,1 g** Proteiini: **11,6 g**  
Hiilihydraatit: **45,3 g**

## AINEKSET

2 annosta

### Bataattisose:

**100 g** bataattia  
Suolaa  
**1** valkosipulinkynsi  
**1 rkl** sambal oelekia (tai harissaa, srirachaa, tomaattisoseetta tai paprikatahnaa)  
**2 tl** Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa

**2 hyppyselli** chilihiutaleita  
**stä**

### Keitto:

**1** salottisipuli  
**1** pieni valkosipulinkynsi  
**250 g** sienii (esim. ruskeita herkkusieniä tai osterivinokkaita)  
**1 tl** Kikkoman paahdettu seesamiöljy  
**3 tl** Kikkoman Ramen Nuudeli keittopohjatiiviste - Shoyun (Soijakastike) Makuinen  
**1 rkl** vehnä jauhoja  
**500 ml** vettä  
**2 rkl** Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa  
Vastajauhettua pippuria maun mukaan  
**2 rkl** vegaanista

## VALMISTUS

### Vaihe 1

**100 g** bataattia - Suolaa - **1** valkosipulinkynsi - **1 rkl** sambal oelekia (tai harissaa, srirachaa, tomaattisoseetta tai paprikatahnaa) - **2 tl** Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa - **2 hyppysellistä** chilihiutaleita  
Keitä bataattia suolatussa vedessä n. 10 minuuttia, kunnes se pehmenee. Valuta ja soseuta sambal oelekin, Kikkoman ponzu-sitrussoijakastikkeen ja chilihiutaleiden kanssa sileäksi soseeksi.

### Vaihe 2

**1** salottisipuli - **1** pieni valkosipulinkynsi - **250 g** sienii (esim. ruskeita herkkusieniä tai osterivinokkaita) - **1 tl** Kikkoman paahdettu seesamiöljy **1 tl** Kikkoman Ramen Nuudeli keittopohjatiiviste - Shoyun (Soijakastike) Makuinen  
Silppua salottisipuli ja valkosipuli. Leikkaa sienet suupaloiksi ja paista ne sipuleiden kera kullanuskeiksi Kikkoman seesamiöljyssä. Sekoita joukkoon 1 tl Kikkoman ramen-liemipohjaa.

### Vaihe 3

**1 rkl** vehnä jauhoja - **500 ml** vettä - **2 rkl** Kikkoman Ramen Nuudeli keittopohjatiiviste - Shoyun (Soijakastike) Makuinen  
Ripottele jauhot sienten ja sipulien päälle ja kuullota hetki. Lisää vesi ja Kikkoman ramen-liemipohja, kiehauta ja keitä n. 10 minuuttia.

### Vaihe 4

**2 rkl** Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa Vastajauhettua pippuria maun mukaan - **2 rkl** vegaanista ranskankermaa - **0,5 rkl**

**0,5 tl**

ranskankermaa  
Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike

**Lisäksi:**

**1**

ruukku vesikrassia

**100 g**

patonkia siemenillä

**1 tl**

paahdettuja valkoisia

seesaminsiemeniä

**1 tl**

paahdettuja mustia

seesaminsiemeniä

Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike

Mausta keitto Kikkoman ponzu-sitrussoijakastikkeella ja pippurilla. Sekoita vegaaninen ranskankerma sekä Kikkoman soijakastike keskenään ja lisää ne sitten keittoon.

### **Vaihe 5**

**1** ruukku vesikrassia - **100 g** patonkia siemenillä -

**1 tl** paahdettuja valkoisia seesaminsiemeniä - **1 tl**

paahdettuja mustia seesaminsiemeniä

Leikkaa krassi irti ruukusta. Viipaloi patonki, levitä siivuille bataattisosetta ja koristele vesikrassilla.

Annostele keitto kulhoihin, ripottele

seesaminsiemenet päälle ja tarjoile patongin kera.