KIKKOMAN

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, tomaattisosetta tai paprikatahnaa)
2 tl	Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa
2 hyppyselli stä	chilihiutaleita

Keitto:

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

Vaihe 3

1 rkl vehnäjauhoja - **500 ml** vettä - **2 rkl** Kikkoman Ramen Nuudelikeittopohjatiiviste - 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**

	ranskankermaa
0,5 tl	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.