KIKKOMAN

Sieni-pekoni-popcornkeitto

kokonaisaika **30 min** **5 min** esivalmistelut **25 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):
1.543 kJ / 369 kcal

Rasva: **30,2 g** Proteiini: **10,2 g**
Hiilihydraatit: **16,3 g**

AINEKSET

2 annosta

150 g	herkkutatteja (tai kantarelleja)/ sieniä
0,5	sipuli
2	valkosipulinkynttä
30 g	voita
700 ml	kasvislientä
0,25 tl	kurkumaa
0,25 tl	paprikaa
1 rkl	hapankermaa
1 tl	piparjuurta
2 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike

Tarjoiluun

50 g	savustettuja pekoniviipaleita
20 g	popcornia
1 rkl	tuoretta persiljaa
1 rkl	tuoretta tilliä
1 rkl	hienonnettua jalapenoa

VALMISTUS

Vaihe 1

Puhdista ja viipaloi sienet. Paista sienet voissa kattilassa yhdessä sipulin ja hienonnetun valkosipulin kanssa. Kaada joukkoon kasvisliemi, mausta kurkumalla ja paprikalla ja kypsytä 20 minuuttia. Sekoita hapankerma, piparjuuri ja Kikkoman-soijakastike keskenään. Lisää keittoon ja kypsytä 1–2 minuuttia.

Vaihe 2

Paista tai grillaa pekoniviipaleita, kunnes ne ovat kullanruskeita ja rapeita.

Vaihe 3

Tarjoile keitto pekoniviipaleiden, popcornin, persiljan, tillin ja jalapenon kanssa.