KIKKOMAN

Sienikeitto

kokonaisaika **30 min** **30 min** esivalmistelut

Ravintosisältö (per annos):
637 kJ / 152 kcal

Rasva: **10,9 g** Proteiini: **5 g**
Hiilihydraatit: **4,9 g**

AINEKSET

4 annosta

150 g	sipuli
1 tl	öljyä
200 g	sieniä (esim. herkkusieniä, osterivinokasta, siitakesieniä)
20 g	pekonisiivuja
800 ml	kanalientä
4 tl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
1 tl	sokeria
60 g	smetanaa
7,5	ruohosipulin vartta

VALMISTUS

Vaihe 1

Kuori sipulit ja leikkaa ohuiksi siivuiksi. Kuumenna öljy pannulla ja paista sipulisiivuja öljyssä, kunnes ne ovat kullanruskeita. Puhdista sienet ja leikkaa n. 3 mm:n levyisiksi ohuiksi siivuiksi. Pilko pekonisiivut paloiksi ja kuumenna öljyssä pannulla. Lisää joukkoon sienet ja jatka paistamista. Kaada joukkoon kanaliemi sekä kuullotetut sipulit, ja kiehauta. Mausta lopuksi soijakastikkeella ja sokerilla. Annostele keitto kuppeihin tai kulhoihin ja laita keiton päälle nokare smetanaa. Koristele lopuksi ruohosipulilla.