

Азиатский куриный суп с имбирем и редисом

Общее время 90 мин 90 мин Время приготовления 70 мин Время выдержки

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для бульона:

1,5 кг	куриных бедер без костей, нарезанных крупными кусочками <u>слабосоленого соевого</u> <u>соуса натурального брожения Kikkoman</u>
2 л	куриного бульона
3	звездочки бадьяна
2	палочки корицы
1	апельсин, цедра
100 г	имбиря

Для начинки:

500 г	рисовой лапши
500 г	шпината
50 мл	масла Kikkoman из поджаренного кунжута
700 г	белого редиса, нарезанного тонкими слайсами
50 мл	<u>приправы Kikkoman для суши</u>

Дополнительно:

2	пачки кресс-салата, нарезанного
---	---------------------------------

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Доведите курицу до кипения со слабосоленным соевым соусом Kikkoman, бадьяном, корицей, цедрой апельсина, имбирем и куриным бульоном. Оставьте на медленном огне на 90 минут, периодически снимая пену.

Шаг 2

Тем временем приготовьте рисовую лапшу по инструкции на упаковке. Бланшируйте шпинат в течение нескольких минут, замаринуйте в кунжутном масле Kikkoman и разделите на порции по 50 г. Аккуратно смешайте редис с приправой Kikkoman для суши и оставьте на некоторое время для маринования, затем сформируйте гнезда по 60 г.

Шаг 3

Разделите лапшу, шпинат, редис и курицу по суповым тарелкам и залейте горячим бульоном. Подавайте, украсив небольшим количеством кресс-салата.