KIKKOMAN

Японский рисовый суп с грибами

Общее время **12 мин** **7 мин** Время подготовки **5 мин** Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):
1 078 кДж / 257 ккал

Жиры: **7,9 г** Белки: **6,6 г**
Углеводы: **40 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

500 мл	воды
2 ст. л.	концентрированной основы Kikkoman для супа Рамен
1	стебель сельдерея
100 г	моркови
80 г	грибов шиитаке (или шампиньонов)
200 г	вареного риса, приготовленного накануне (или холодного риса/остатков)
1	зеленый лук
0,25	листа нори
	Свежемолотый перец по вкусу
2 ст. л.	цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman «Лимон»
2 ч. л.	масла Kikkoman из поджаренного кунжута
1 ст. л.	жареного кунжута

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

500 мл воды - **2 ст. л.** концентрированной основы Kikkoman для супа Рамен - **1** стебель сельдерея - **100 г** моркови
Доведите воду и основу Kikkoman для супа Рамен до кипения в кастрюле. Нарежьте сельдерей и морковь кубиками, добавьте их и варите около 4 минут до мягкости. Снимайте пену по мере ее образования.

Шаг 2

80 г грибов шиитаке (или шампиньонов) - **200 г** вареного риса, приготовленного накануне (или холодного риса/остатков) - **1** зеленый лук - **0,25** листа нори
Нарежьте грибы на маленькие кусочки, добавьте их вместе с вареным рисом в кастрюлю и прогрейте примерно 2 минуты. Нарежьте зеленый лук тонкими колечками, а нори — полосками.

Шаг 3

Свежемолотый перец по вкусу - **2 ст. л.** цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman «Лимон» - **2 ст. л.** масла Kikkoman из поджаренного кунжута - **1 ст. л.** жареного кунжута
Приправьте суп перцем, соусом Понзу Kikkoman «Лимон» и 1 ч. л. кунжутного масла Kikkoman. Разлейте по тарелкам, украсьте зеленым луком, нори, кунжутом и небольшим количеством перца, сбрызните оставшимся кунжутным маслом и подавайте.