KIKKOMAN

Китайский суп санратан/суратан

Общее время **20 мин** **10 мин** Время подготовки **10 мин** Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):
1 274 кДж / 306 ккал

Жиры: **14,5 г** Белки: **16,6 г**
Углеводы: **30,4 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

1	зубчик чеснока
1	небольшой не острый красный перец чили
1 см	кусочек имбиря
1	морковь
250 г	грибов шиитаке (или шампиньонов)
4	стручка зеленого лука
1 ст. л.	масла Kikkoman из поджаренного кунжута
700 мл	воды
2 ст. л.	концентрированной основы Kikkoman для супа Рамен
1	яйцо
100 г	тофу
1 ст. л.	картофельного крахмала
2 ст. л.	холодной воды
1 ст. л.	соевого соуса натурального брожения Kikkoman
1 ст. л.	приправы Kikkoman для суши
1 ч. л.	жидкого меда
1 ст. л.	жареного кунжута

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

1 зубчик чеснока - **1** небольшой сладкий красный перец чили - **1 см** кусочек имбиря
Мелко нарежьте чеснок и перец чили, натрите имбирь на терке и смешайте все вместе.

Шаг 2

1 морковь - **250 г** грибов шиитаке (или шампиньонов) - **4** стручка зеленого лука - **1 ст. л.** масла Kikkoman из поджаренного кунжута
Нарежьте морковь тонкой соломкой, грибы — кубиками, а зеленый лук — тонкими колечками (1 ст. л. отложите для украшения). Нагрейте кунжутное масло Kikkoman в кастрюле и обжарьте морковь, грибы и лук примерно 4 минуты до легкого зарумянивания. Добавьте смесь чили, чеснока и имбиря и обжарьте еще 1 минуту.

Шаг 3

700 мл воды - **2 ст. л.** концентрированной основы Kikkoman для супа Рамен
Добавьте воду и основу Kikkoman для супа Рамен, доведите до кипения и варите на слабом огне около 5 минут.

Шаг 4

1 яйцо
Хорошо взбейте яйцо, затем медленно влейте его в горячий суп, постоянно помешивая.

Шаг 5

100 г тофу - **1 ст. л.** картофельного крахмала - **2 ст. л.** холодной воды - **1 ст. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman - **2 ст. л.**

приправы Kikkoman для суши - **1 ч. л.** жидкого меда - **1 ст. л.** жареного кунжута
Нарежьте тофу кубиками размером 2 х 2 см. Смешайте крахмал с водой, добавьте в суп и доведите до кипения. Приправьте соевым соусом Kikkoman, приправой для суши Kikkoman и медом. Добавьте тофу и немного прогрейте. Разлейте по суповым тарелкам, украсьте зеленым луком, отложенным в шаге 2, и обжаренным кунжутом, и подавайте.