

# Gombaleves piccante (zuppa di funghi)

Tempo totale **25 Min** 15 Min Tempo di preparazione **10 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):  
**1.617 kJ / 387 kcal**

Grassi: **17,1 g** Proteine: **11,6 g**  
Carboidrati: **45,3 g**

## INGREDIENTI

2 Porzioni

### Crema di patata dolce al ponzu:

**100 g** di patata dolce  
Sale  
**1** spicchio di aglio  
**1 cucchiaio** di sambal oelek (oppure harissa, sriracha, concentrato di pomodoro o crema di peperoni rossi)

**2 cucchiaini** Ponzu - Miscela di Salsa di Soia, Aceto e Aroma di Limone Kikkoman

**2 pizzichi** di fiocchi di peperoncino

### Per la zuppa:

**1** scalogno  
**1** piccolo spicchio di aglio  
**250 g** di funghi (ad es. champignon bruni, pleurotus)

**1 cucchiaio** Olio di Sesamo Tostato Kikkoman

**3 cucchiaini** Base di Zuppa di Ramen Concentrata - Gusto Shoyu (Salsa di Soia) Kikkoman

**1 cucchiaio** di farina

**500 ml** di acqua

**2 cucchiai** Ponzu - Miscela di Salsa di Soia, Aceto e Aroma di Limone Kikkoman  
Pepe macinato fresco q.b.

**2 cucchiai** di crème fraîche vegana

## PREPARAZIONE

### Passaggio 1

**100 g** di patata dolce - Sale - **1** spicchio di aglio - **1 cucchiaio** di sambal oelek (oppure harissa, sriracha, concentrato di pomodoro o crema di peperoni rossi) - **2 cucchiaini** Ponzu - Miscela di Salsa di Soia, Aceto e Aroma di Limone Kikkoman - **2 pizzichi** di fiocchi di peperoncino

Cuocere la patata dolce in acqua salata per circa 10 minuti, finché non diventa tenera. Scolare, quindi schiacciare con l'aglio, il sambal oelek, la Salsa Ponzu Kikkoman e i fiocchi di peperoncino fino a ottenere una crema liscia.

### Passaggio 2

**1** scalogno - **1** piccolo spicchio di aglio - **250 g** di funghi (ad es. champignon bruni, pleurotus) - **1 cucchiaio** Olio di Sesamo Tostato Kikkoman **1 cucchiaio** Base di Zuppa di Ramen Concentrata - Gusto Shoyu (Salsa di Soia) Kikkoman

Tritare finemente lo scalogno e l'aglio. Tagliare i funghi in piccoli pezzi, quindi rosolarli con lo scalogno e l'aglio in una casseruola con l'Olio di Sesamo Tostato Kikkoman caldo, finché non risulteranno dorati. Unire 1 cucchiaino di Base per Zuppa Ramen Kikkoman e mescolare.

### Passaggio 3

**1 cucchiaio** di farina - **500 ml** di acqua - **2 cucchiai** Base di Zuppa di Ramen Concentrata - Gusto Shoyu (Salsa di Soia) Kikkoman

Spolverare una casseruola con la farina e rosolare brevemente. Versare l'acqua e la Base per Zuppa Ramen Kikkoman, portare a ebollizione e cuocere per circa 10 minuti.

**0,5** Salsa di Soia a  
**cucchiaino** Fermentazione Naturale  
Kikkoman

**In aggiunta:**

**1** vaschetta di crescione

**100 g** di baguette ai semi

**1 cucchiaino** di semi di sesamo bianco  
tostati

**1 cucchiaino** di semi di sesamo nero  
tostati

#### **Passaggio 4**

**2 cucchiaini** Ponzu - Miscela di Salsa di Soia, Aceto e  
Aroma di Limone Kikkoman Pepe macinato fresco  
q.b. - **2 cucchiaini** di crème fraîche vegana - **0,5**  
**cucchiaino** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale  
Kikkoman

Condire la zuppa con la Salsa Ponzu Kikkoman e il  
pepe. Mescolare la crème fraîche vegana con la  
Salsa di Soia Kikkoman, quindi incorporarla alla  
zuppa.

#### **Passaggio 5**

**1** vaschetta di crescione - **100 g** di baguette ai  
semi - **1 cucchiaino** di semi di sesamo bianco  
tostati - **1 cucchiaino** di semi di sesamo nero  
tostati

Tagliare il crescione direttamente dalla vaschetta.  
Affettare la baguette, spalmarla con la crema di  
patata dolce e completare con il crescione. Versare  
la zuppa nelle tazze, cospargere con i semi di  
sesamo e servire con la baguette.