KIKKOMAN

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 cucchiaino	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 cucchiaino** Olio di Sesamo Tostato Kikkoman **1 cucchiaino** 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 cucchiaino	Salsa di Soia a 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 cucchiai Ponzu - Miscela di Salsa di Soia, Aceto e Aroma di Limone Kikkoman Pepe macinato fresco q.b. - **2 cucchiai** di crème fraîche vegana - **0,5 cucchiaio** 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.