KIKKOMAN

Zuppa cinese Sanratan / Suan La Tang

Tempo totale **20 Min** **10 Min** Tempo di preparazione **10 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
1.274 kJ / 306 kcal

Grassi: **14,5 g** Proteine: **16,6 g**
Carboidrati: **30,4 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

1	spicchio d'aglio
1	piccolo peperoncino rosso dolce
1 cm	di radice di zenzero
1	carota
250 g	di funghi shiitake (o champignon)
4	cipollotti
1 cucchiaio	Olio di Sesamo Tostato Kikkoman
700 ml	di acqua
2 cucchiai	Base di Zuppa di Ramen Concentrata - Gusto Shoyu (Salsa di Soia) Kikkoman
1	uovo
100 g	tofu
1 cucchiaio	di fecola di patate
2 cucchiai	di acqua fredda
1 cucchiaio	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
1 cucchiaio	Condimento per il Riso Sushi a base di Aceto di Riso Kikkoman (125ml)
1 cucchiaino	di miele liquido
1 cucchiaio	di semi di sesamo tostati

PREPARAZIONE

Passaggio 1

1 spicchio d'aglio - **1** piccolo peperoncino rosso dolce - **1 cm** di radice di zenzero
Tritare finemente l'aglio e il peperoncino, grattugiare lo zenzero e mescolare il tutto.

Passaggio 2

1 carota - **250 g** di funghi shiitake (o champignon) - **4** cipollotti - **1 cucchiaio** Olio di Sesamo Tostato Kikkoman
Tagliare la carota a listarelle sottili, i funghi a dadini e i cipollotti a rondelle sottili (mettere da parte 1 cucchiaio per la guarnizione). Scaldare l'Olio di Sesamo Kikkoman in una casseruola e soffriggere per circa 4 minuti fino a doratura leggera. Aggiungere il trito di peperoncino e aglio e cuocere per circa 1 minuto.

Passaggio 3

700 ml di acqua - **2 cucchiai** Base di Zuppa di Ramen Concentrata - Gusto Shoyu (Salsa di Soia) Kikkoman
Aggiungere nella casseruola l'acqua e la Base Ramen Kikkoman, portare a ebollizione e cuocere a fuoco lento per circa 5 minuti.

Passaggio 4

1 uovo
Sbattere bene l'uovo, poi versarlo lentamente nella zuppa calda mescolando continuamente.

Passaggio 5

100 g tofu - **1 cucchiaio** di fecola di patate - **2 cucchiai** di acqua fredda - **1 cucchiaio** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **2 cucchiai**

Condimento per il Riso Sushi a base di Aceto di Riso Kikkoman (125ml) - **1 cucchiaino** di miele liquido - **1 cucchiaio** di semi di sesamo tostati
Tagliare il tofu in cubetti di 2 x 2 cm. Mescolare la fecola di patate con l'acqua, unirla alla zuppa e portare brevemente a ebollizione. Condire con la Salsa di Soia Kikkoman, il Condimento per Riso Sushi Kikkoman e il miele. Aggiungere il tofu e scaldare brevemente. Servire la zuppa nelle ciotole, guarnire con i cipollotti messi da parte nel Passaggio 2 e i semi di sesamo tostati.