

# 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 tostiti

## 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.