KIKKOMAN

Zuppa di cavolo kimchi con uovo in camicia

Tempo totale **30 Min** **5 Min** Tempo di preparazione **25 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
1.630 kJ / 390 kcal

Grassi: **21 g** Proteine: **16 g**
Carboidrati: **32 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

200 g	di cavolo cappuccio, tagliato a striscioline
70 g	di kimchi, tritato
600 ml	di brodo vegetale
2 cucchiai	di olio
2 cucchiai	Salsa Piccante al Peperoncino Kimchi Kikkoman
2 cucchiai	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
2	uova
150 g	di noodles all'uovo cotti
5 g	di aneto fresco tritato
2 cucchiai	di panna acida

PREPARAZIONE

Passaggio 1

200 g di cavolo cappuccio, tagliato a striscioline - **70 g** di kimchi, tritato - **600 ml** di brodo vegetale - **2 cucchiai** di olio - **2 cucchiai** Salsa Piccante al Peperoncino Kimchi Kikkoman **2 cucchiai** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman

Scalda l'olio in una pentola capiente a fuoco medio. Aggiungi il cavolo cappuccio a striscioline e il kimchi tritato. Salta in padella per 5-7 minuti, finché il cavolo non appassisce e si caramella leggermente. Una volta che il cavolo e il kimchi sono ben rosolati, versa il brodo vegetale, la Salsa Kimchi Kikkoman e la Salsa di Soia Kikkoman. Porta la zuppa a ebollizione e cuoci a fuoco lento per altri 10-15 minuti per far amalgamare i sapori.

Passaggio 2

2 uova - **150 g** di noodles all'uovo cotti - **5 g** di aneto fresco tritato - **2 cucchiai** di panna acida

Rompi ogni uovo in una tazzina o in un ramekin. Con un cucchiaio, crea un vortice nella zuppa bollente e fai scivolare delicatamente le uova al centro. Cuoci in camicia per 3-4 minuti per ottenere tuorli perfettamente morbidi. Versa la zuppa sui noodles all'uovo e guarnisci con l'aneto fresco tritato e con la panna acida.