

Japanse hartige rijstsoep met champignons

totale tijd **12 min.** 7 min. voorbereidingstijd 5 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
1.078 kJ / 257 kcal

Vetten: **7,9 g** Eiwitten: **6,6 g**
Koolhydraten: **40 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

500 ml	water
2 el	<u>Kikkoman Geconcentreerde Ramen Noedelsoep Basis - Shoyu (Sojasaus) Smaak</u>
1	stengel bleekselderij
100 g	wortel
80 g	shiitake (of champignons)
200 g	gekookte rijst van de vorige dag (of koude rijst/restjes)
1	lente-ui
0,25	vel nori
	Versgemalen peper naar smaak
2 el	<u>Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof</u>
2 tl	<u>Kikkoman Geroosterde Sesamolie</u>
1 el	geroosterde sesamzaadjes

VOORBEREIDING

Stap 1

500 ml water - **2 el** Kikkoman Geconcentreerde Ramen Noedelsoep Basis - Shoyu (Sojasaus) Smaak - **1** stengel bleekselderij - **100 g** wortel
Breng het water en de Kikkoman Ramen Soep Basis aan de kook. Snijd de bleekselderij en wortel in blokjes, voeg ze toe en kook ze ongeveer 4 minuten, tot de groenten gaar zijn. Schep eventueel schuim eraf.

Stap 2

80 g shiitake (of champignons) - **200 g** gekookte rijst van de vorige dag (of koude rijst/restjes) - **1** lente-ui - **0,25** vel nori
Snijd de champignons in hapklare stukjes, voeg ze samen met de gekookte rijst toe en verwarm het geheel ongeveer 2 minuten. Snijd de lente-ui in dunne ringetjes en snijd de nori in reepjes.

Stap 3

Versgemalen peper naar smaak - **2 el** Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof - **2 el** Kikkoman Geroosterde Sesamolie - **1 el** geroosterde sesamzaadjes
Breng de soep op smaak met peper, Kikkoman Citroen Ponzu en 1 tl Kikkoman Sesamolie. Schep de soep in kommen, garneer met de lente-ui, nori, sesamzaadjes en een beetje peper, besprenkel met de resterende sesamolie en serveer.