

Pittige gombaleves (champignonsoep)

totale tijd **25 min.** 15 min. voorbereidingstijd 10 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
1.617 kJ / 387 kcal

Vetten: **17,1 g** Eiwitten: **11,6 g**
Koolhydraten: **45,3 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

Zoete aardappel-ponzucrème:

- 100 g** zoete aardappel
- Zout
- 1** teentje knoflook
- 1 el** sambal oelek (of harissa, sriracha, tomatenpuree of rodepeperpuree)
- 2 tl** Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof
- 2 snufjes** chilivlokken
- Soep:**
- 1** sjalot
- 1** klein teentje knoflook
- 250 g** champignons (bijv. kastanjechampignons, oesterzwammen)
- 1 tl** Kikkoman Geroosterde Sesamolie
- 3 tl** Kikkoman Geconcentreerde Ramen Noedelsoep Basis - Shoyu (Sojasaus) Smaak
- 1 el** bloem
- 500 ml** water
- 2 el** Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof
- Versgemalen peper naar smaak
- 2 el** veganistische crème

VOORBEREIDING

Stap 1

100 g zoete aardappel - Zout - **1** teentje knoflook - **1 el** sambal oelek (of harissa, sriracha, tomatenpuree of rode peperpuree) - **2 tl** Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof - **2 snufjes** chilivlokken
Kook de zoete aardappelen in gezouten water in ongeveer 10 minuten gaar. Giet ze af en pureer ze met de knoflook, sambal oelek, Kikkoman Citroen Ponzu en chilivlokken tot een gladde massa.

Stap 2

1 sjalot - **1** klein teentje knoflook - **250 g** champignons (bijv. kastanjechampignons, oesterzwammen) - **1 tl** Kikkoman Geroosterde Sesamolie **1 tl** Kikkoman Geconcentreerde Ramen Noedelsoep Basis - Shoyu (Sojasaus) Smaak
Hak de sjalot en knoflook fijn. Snijd de champignons in hapklare stukjes en bak ze samen met de sjalot en knoflook in de verwarmde Kikkoman Sesamolie in een steelpan tot ze goudbruin zijn. Roer er 1 tl Kikkoman Ramen Soep Basis doorheen.

Stap 3

1 el bloem - **500 ml** water - **2 el** Kikkoman Geconcentreerde Ramen Noedelsoep Basis - Shoyu (Sojasaus) Smaak
Bestrooi met de bloem en bak kort. Giet het water en de Kikkoman Ramen Soep Basis erbij, breng aan de kook en laat ongeveer 10 minuten koken.

Stap 4

2 el Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof Versgemalen peper

0,5 tl fraïche
Kikkoman Natuurlijk
Gebrouwen Sojasaus

Extra

1 bakje tuinkers
100 g baguette zonder pitten
1 tl geroosterde witte
sesamzaadjes
1 tl geroosterde zwarte
sesamzaadjes

naar smaak - **2 el** veganistische crème fraïche - **0,5 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
Breng de soep op smaak met de Kikkoman Citroen Ponzu en peper. Meng de veganistische crème fraïche met de Kikkoman Sojasaus en roer dit door de soep.

Stap 5

1 bakje tuinkers - **100 g** baguette zonder pitjes - **1 tl** geroosterde witte sesamzaadjes - **1 tl** geroosterde zwarte sesamzaadjes
Snijd de tuinkers uit het bakje. Snijd het stokbrood in plakjes, besmeer het met de zoete aardappelcrème en bedek het met de tuinkers. Schep de soep in kopjes, bestrooi met de sesamzaadjes en serveer met het stokbrood.