

Zoete aardappel ramen met oesterzwammen

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

Voedingswaarde (per portie):

1.682 kJ / 403 kcal

Vetten: **13 g** Eiwitten: **7 g**

Koolhydraten: **64,2 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

350 g	zoete aardappelen
120 g	pastinaak (of peterseliewortel of knolselderij)
1	sjalot
1	teentje knoflook
1 el	<u>Kikkoman Geroosterde Sesamolie</u>
300 ml	rijstdrank of haverdrink
300 ml	water
2,5 el	<u>Kikkoman Geconcentreerde Ramen Noedelsoep Basis - Shoyu (Sojasaus) Smaak</u>
Champignons:	
80 g	koningsoesterzwammen
1 el	<u>Kikkoman Geroosterde Sesamolie</u>
0,25 tl	<u>Kikkoman Geconcentreerde Ramen Noedelsoep Basis - Shoyu (Sojasaus) Smaak</u>
1 tl	<u>Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof</u> Versgemalen peper naar smaak
0,25 bos(je)	peterselie
Extra	
2 tl	<u>Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en</u>

VOORBEREIDING

Stap 1

350 g zoete aardappelen - **120 g** pastinaak (of
peterseliewortel of knolselderij) - **1** sjalot - **1**
teentje knoflook - **1 el** Kikkoman Geroosterde
Sesamolie

Snijd de zoete aardappelen en pastinaak in blokjes.
Pel en snipper de sjalot en knoflook. Verhit de
Kikkoman Sesamolie in een pan en fruit de sjalot en
knoflook samen met de zoete aardappelen en
pastinaak.

Stap 2

300 ml rijstdrank of haverdrink - **300 ml** water -
2,5 el Kikkoman Geconcentreerde Ramen

Noedelsoep Basis - Shoyu (Sojasaus) Smaak
Giet de rijst- of haverdrink en het water erbij, voeg
de Kikkoman Ramen Soep Basis toe, breng aan de
kook en laat afgedekt ongeveer 15 minuten koken.

Stap 3

80 g koningsoesterzwammen - **1 el** Kikkoman
Geroosterde Sesamolie - **0,25 tl** Kikkoman
Geconcentreerde Ramen Noedelsoep Basis - Shoyu
(Sojasaus) Smaak - **1 tl** Kikkoman Ponzu - een
Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof -
Versgemalen peper naar smaak - **0,25 bos(je)**
peterselie

Snijd de champignons in reepjes. Verhit de
Kikkoman Sesamolie in een pan en bak de
champignons 3 minuten tot ze goudbruin zijn.
Breng op smaak met de Kikkoman Ramen Soep
Basis, de Kikkoman Citroen Ponzu en peper. Hak de
peterselie fijn.

Stap 4

3 snufjes

Citroensmaakstof
Versgemalen peper naar
smaak
gemalen nootmuskaat
Chilivlokken

2 tl Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus,
Azijn en Citroensmaakstof - Versgemalen peper
naar smaak - **3 snufjes** gemalen nootmuskaat -
Chilivlokken
Mix de soep en breng op smaak met de Kikkoman
Citroen Ponzu, peper en nootmuskaat. Schep de
soep in soepkommen of kopjes, garneer met de
champignons, peterselie en chilivlokken en
serveer.