

Japonská slaná rýžová polévka s houbami

Celkový čas vaření **12 min.** 7 min. Doba přípravy **5 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):

1.078 kJ / 257 kcal

Tuky: **7,9 g** Bílkoviny: **6,6 g**

Sacharidy: **40 g**

INGREDIENCE

2 Porce

500 ml	vody
2 polévkové lžíce	<u>Kikkoman Koncentrovaný základ pro ramen</u>
1	stonek řapíkatého celeru
100 g	mrkve
80 g	hub shiitake (nebo žampionů)
200 g	vařené rýže z předchozího dne (nebo studené/zbylé rýže)
1	jarní cibulka
0,25	plátu nori Čerstvě mletý pepř dle chuti
2 polévkové lžíce	<u>Kikkoman Citrónová ponzu omáčka</u>
2 čajové lžičky	<u>Kikkoman Pražený sezamový olej</u>
1 polévková lžíce	pražených sezamových semínek

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

500 ml vody - **2 polévkové lžíce** Kikkoman Koncentrovaný základ pro ramen - **1** stonek řapíkatého celeru - **100 g** mrkve

Přiveďte vodu s Kikkoman základem na ramen k varu. Celer a mrkev nakrájejte na malé kostičky, přidejte do vývaru a vařte asi 4 minuty, dokud zelenina nezměkne. Pěnu průběžně sbírejte.

Krok 2

80 g hub shiitake (nebo žampionů) - **200 g** vařené rýže z předchozího dne (nebo studené/zbylé rýže) - **1** jarní cibulka - **0,25** plátu nori

Houby nakrájejte na kousky velikosti sousta, přidejte je spolu s rýží a zahřívajte asi 2 minuty. Jarní cibulku nakrájejte na tenká kolečka a nori na proužky.

Krok 3

Čerstvě mletý pepř dle chuti - **2 polévkové lžíce** Kikkoman Citrónová ponzu omáčka - **2 polévkové lžíce** Kikkoman Pražený sezamový olej - **1 polévková lžíce** pražených sezamových semínek
Polévku dochutíte pepřem, Kikkoman Ponzu citrón a 1 čajovou lžičkou Kikkoman Sezamovým olejem. Rozdělte do misek, ozdobte jarní cibulkou, nori, sezamovými semínky a trochou pepře, zakápněte zbylým sezamovým olejem a podávejte.