KIKKOMAN

Gombaleves picante (sopa de setas)

Tiempo total **25 Mins.** **15 Mins.** Tiempo de preparación **10 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
1.617 kJ / 387 Kcal

Grasas: **17,1 g** Proteínas: **11,6 g**
Carbohidratos: **45,3 g**

INGREDIENTES

2 porciones

Crema de boniato con ponzu:

100 g	de boniato
	Sal
1	diente de ajo
1 cucharada	de sambal oelek (o harissa, sriracha, puré de tomate o puré de pimiento rojo)
2 cucharaditas	Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón
2 pellizcos	de copos de guindilla

Sopa:

1	chalota
1	diente de ajo pequeño
250 g	de setas (por ejemplo, champiñones cremini o setas ostra)
1 cucharadita	Kikkoman aceite de Sésamo Toastado
3 cucharaditas	Kikkoman Preparado para sopa de Fideos Ramen Concentrado - Sabor a Shoyu (Salsa de Soja)
1 cucharada	de harina
500 ml	de agua
2 cucharadas	Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón
	pimienta negra recién

PREPARACIÓN

Pasos 1

100 g de boniato - Sal - **1** diente de ajo - **1 cucharada** de sambal oelek (o harissa, sriracha, puré de tomate o puré de pimiento rojo) - **2 cucharaditas** Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón - **2 pellizcos** de copos de guindilla
Cueza el boniato en agua con sal durante unos 10 minutos, hasta que esté tierno. Escúrralo y aplástelo junto con el ajo, el sambal oelek, la Kikkoman salsa ponzu limón y los copos de guindilla hasta obtener una crema homogénea.

Pasos 2

1 chalota - **1** diente de ajo pequeño - **250 g** de setas (por ejemplo, champiñones cremini o setas ostra) - **1 cucharadita** Kikkoman aceite de Sésamo Toastado **1 cucharadita** Kikkoman Preparado para sopa de Fideos Ramen Concentrado - Sabor a Shoyu (Salsa de Soja)
Pique finamente la chalota y el ajo. Corte las setas en trozos pequeños y dórelas en una cazuela con la chalota y el ajo en el Kikkoman aceite de sésamo previamente calentado. Añada 1 cucharadita de Kikkoman base de sopa para ramen y remueva.

Pasos 3

1 cucharada de harina - **500 ml** de agua - **2 cucharadas** Kikkoman Preparado para sopa de Fideos Ramen Concentrado - Sabor a Shoyu (Salsa de Soja)
Espolvoree la harina y rehogue brevemente. Vierta el agua y la Kikkoman base de sopa para ramen, lleve a ebullición y deje cocer durante unos 10 minutos.

	molida al gusto
2 cucharadas	de crème fraîche vegana
0,5 cucharadita	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada

Adicionales:

1	bandeja de berros de jardín
100 g	de baguette con semillas
1 cucharadita	de semillas de sésamo blanco tostadas
1 cucharadita	de semillas de sésamo negro tostadas

Pasos 4

2 cucharadas Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón Pimienta negra recién molida al gusto - **2 cucharadas** de crème fraîche vegana - **0,5 cucharada** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
Ajuste el punto de sazón de la sopa con la Kikkoman salsa ponzu limón y pimienta. Mezcle la crème fraîche vegana con la Kikkoman salsa de soja y añádala a la sopa.

Pasos 5

1 bandeja de berros de jardín - **100 g** de baguette con semillas - **1 cucharadita** de semillas de sésamo blanco tostadas - **1 cucharadita** de semillas de sésamo negro tostadas
Corte los berros de la bandeja. Rebane la baguette, unte las rebanadas con la crema de boniato y añada los berros por encima. Reparta la sopa en tazas, espolvoree con las semillas de sésamo y sirva con la baguette.