KIKKOMAN

Grizgaluska leves (sopa de sémola con dumplings)

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

Información nutricional (por porción)
1.380 kJ / 332 Kcal

Grasas: **22,6 g** Proteínas: **9,4 g**
Carbohidratos: **21,7 g**

INGREDIENTES

2 porciones

Dumplings de sémola:

125 ml	de leche
30 g	de mantequilla
40 g	de sémola de trigo duro
1	yema de huevo
1 cucharadita	Kikkoman Preparado para sopa de Fideos Ramen Concentrado - Sabor a Shoyu (Salsa de Soja)
2 pellizcos	de nuez moscada molida

Verduras:

1	zanahoria
2	cebolletas
120 g	de brócoli
1 cucharada	Kikkoman aceite de Sésamo Toastado
600 ml	de agua
2 cucharadas	Kikkoman Preparado para sopa de Fideos Ramen Concentrado - Sabor a Shoyu (Salsa de Soja)

Para decorar:

3 cucharadas	de perejil picado

PREPARACIÓN

Pasos 1

Para los dumplings de sémola:

125 ml de leche - **30 g** de mantequilla - **40 g** de sémola de trigo duro - **1** yema de huevo - **1 cucharadita** Kikkoman Preparado para sopa de Fideos Ramen Concentrado - Sabor a Shoyu (Salsa de Soja) - **2 pellizcos** de nuez moscada molida
Lleve la leche y la mantequilla a ebullición en un cazo pequeño. Añada la sémola en forma de lluvia y cueza sin dejar de remover hasta que la mezcla se despegue de las paredes del cazo. Deje enfriar, incorpore la yema de huevo y sazone con la Kikkoman base de sopa para ramen y nuez moscada.

Pasos 2

1 zanahoria - **2** cebolletas - **120 g** de brócoli - **1 cucharada** Kikkoman aceite de Sésamo Toastado **600 ml** de agua - **2 cucharadas** Kikkoman Preparado para sopa de Fideos Ramen Concentrado - Sabor a Shoyu (Salsa de Soja)
Corte la zanahoria en dados y la cebolleta en aros, y divida el brócoli en pequeños ramilletes. Caliente el Kikkoman aceite de sésamo en una cazuela y sofría suavemente las verduras. Añada el agua y la Kikkoman base de sopa para ramen y lleve a ebullición.

Pasos 3

3 cucharadas de perejil picado
Con ayuda de dos cucharaditas, tome pequeñas porciones de la masa de sémola y forme pequeños dumplings ovalados. Déjelos caer en la sopa caliente y cueza a fuego suave durante unos 10 minutos, hasta que suban a la superficie. Reparta

la sopa en cuencos, espolvoree con el perejil y sirva.