KIKKOMAN

Ramen de boniato con setas ostra

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

Información nutricional (por porción)
1.682 kJ / 403 Kcal

Grasas: **13 g** Proteínas: **7 g**
Carbohidratos: **64,2 g**

INGREDIENTES

2 porciones

350 g	de boniato
120 g	de chirivía (o raíz de perejil o apionabo)
1	chalota
1	diente de ajo
1 cucharada	Kikkoman aceite de Sésamo Toastado
300 ml	de bebida de arroz o de avena
300 ml	de agua
2,5 cucharadas	Kikkoman Preparado para sopa de Fideos Ramen Concentrado - Sabor a Shoyu (Salsa de Soja)

Setas:

80 g	de setas de cardo
1 cucharada	Kikkoman aceite de Sésamo Toastado
0,25 cucharadita	Kikkoman Preparado para sopa de Fideos Ramen Concentrado - Sabor a Shoyu (Salsa de Soja)
1 cucharadita	Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón
	Pimienta negra recién molida al gusto
0,25 manojo	de perejil

Adicionales:

PREPARACIÓN

Pasos 1

350 g de boniato - **120 g** de chirivía (o raíz de perejil o apionabo) - **1** chalota - **1** diente de ajo - **1 cucharada** Kikkoman aceite de Sésamo Toastado
Corte el boniato y la chirivía en dados. Pele y pique finamente la chalota y el ajo. Caliente el Kikkoman aceite de sésamo en una cazuela y rehogue suavemente la chalota y el ajo junto con el boniato y la chirivía.

Pasos 2

300 ml de bebida de arroz o de avena - **300 ml** de agua - **2,5 cucharadas** Kikkoman Preparado para sopa de Fideos Ramen Concentrado - Sabor a Shoyu (Salsa de Soja)
Vierta la bebida de arroz o de avena y el agua, añada la Kikkoman base de sopa para ramen, lleve a ebullición y deje cocer tapado durante unos 15 minutos.

Pasos 3

80 g de setas de cardo - **1 cucharada** Kikkoman aceite de Sésamo Toastado - **0,25 cucharadita** Kikkoman Preparado para sopa de Fideos Ramen Concentrado - Sabor a Shoyu (Salsa de Soja) - **1 cucharadita** Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón - Pimienta negra recién molida al gusto - **0,25 manojo** de perejil
Corte las setas de cardo en tiras. Caliente el Kikkoman aceite de sésamo en una sartén y dórelas durante 3 minutos. Sazone con la Kikkoman base de sopa para ramen, la Kikkoman salsa ponzu limón y pimienta al gusto. Pique finamente el perejil.

2 cucharaditas	Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón
	Pimienta negra recién molida al gusto
3 pellizcos	de nuez moscada molida
	Copos de guindilla

Pasos 4

2 cucharaditas Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón - Pimienta negra recién molida al gusto - **3 pellizcos** de nuez moscada molida - Copos de guindilla
Triture la sopa hasta obtener una textura cremosa y sazone con la Kikkoman salsa ponzu limón, pimienta y nuez moscada. Sirva en cuencos o tazas de sopa y termine con las setas, el perejil y los copos de guindilla.