

Sopa de repollo con kimchi y huevo escalfado

Tiempo total **30 Mins.** 5 Mins. Tiempo de preparación **25 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
1.630 kJ / 390 Kcal

Grasas: **21 g** Proteínas: **16 g**
Carbohidratos: **32 g**

INGREDIENTES

2 porciones

200 g de repollo rallado
70 g de kimchi picado
600 ml de caldo vegetal
2 de aceite
cucharadas
2 Kikkoman Salsa picante
cucharadas de Guindilla para Kimchi
2 Kikkoman Salsa de Soja
cucharadas naturalmente
fermentada
2 huevos
150 g de fideos de huevo
cocidos
5 g de eneldo fresco picado
2 de crema agria
cucharadas

PREPARACIÓN

Pasos 1

200 g de repollo rallado - **70 g** de kimchi picado -
600 ml de caldo vegetal - **2 cucharadas** de aceite -
2 cucharadas Kikkoman Salsa picante de Guindilla
para Kimchi **2 cucharadas** Kikkoman Salsa de Soja
naturalmente fermentada

Caliente el aceite en una olla grande a fuego medio. Añada el repollo rallado y el kimchi picado. Sofría durante 5-7 minutos hasta que el repollo se marchite y se caramelize ligeramente. Una vez que el repollo y el kimchi estén bien fritos, vierta el caldo de verduras, la Salsa de Soja Kikkoman y la Salsa de Guindilla para Kimchi Kikkoman. Cocine la sopa a fuego lento durante otros 10-15 minutos para que los sabores se integren.

Pasos 2

2 huevos - **150 g** de fideos de huevo cocidos - **5 g** de eneldo fresco picado - **2 cucharadas** de crema agria

Casque cada huevo en una taza o cazuelita. Con una cuchara, cree un remolino en la sopa hirviendo a fuego lento y deslice suavemente los huevos en el centro. Escalfe durante 3-4 minutos para que las yemas queden perfectamente líquidas.

Vierta la sopa sobre los fideos de huevo y decórela con el eneldo fresco picado y la nata agria.