

# 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

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

## 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 caramelice 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.