

# Canja de galinha asiática com gengibre e rabanete

Tempo total **90 Mins.** 90 Mins. Tempo de confecção **70 Mins.** Tempo de Espera

## INGREDIENTES

10 Porções

### Para o caldo:

**1,5 kg** de coxas de frango desossadas, cortadas em pedaços grandes  
Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente Com Teor Reduzido de Sal 43% Menos Sal que O Molho de Soja Kikkoman Original

**2 litro** de caldo de galinha

**3** anis estrelados

**2** paus de canela

**1** laranja, raspa

**100 g** de gengibre

### Para o recheio:

**500 g** de noodles de arroz

**500 g** de espinafre

**50 ml** Kikkoman Toasted Sesame Oil

**700 g** de rabanete branco, cortado em fatias finas

**50 ml** Kikkoman Tempero para Arroz de Sushi

### E ainda:

**2** molhos de agrião, cortado

## PREPARAÇÃO

### Passo 1

Ferva as coxas de frango com o Molho de Soja Kikkoman com Menos Sal, anis estrelado, canela, raspa de laranja, gengibre e caldo de galinha. Deixe cozinhar em lume brando durante aproximadamente 90 minutos, retirando ocasionalmente as impurezas.

### Passo 2

Entretanto, cozinhe os noodles de arroz de acordo com as instruções da embalagem. Escalde rapidamente os espinafres, marine com o Óleo de Sésamo Kikkoman e divida em porções de aproximadamente 50 g. Misture delicadamente o rabanete com o Tempero para Arroz de Sushi Kikkoman e deixe marinar brevemente, depois molde em ninhos de aproximadamente 60 g.

### Passo 3

Divida os noodles, os espinafres, o rabanete e o frango por tigelas de sopa e regue com o caldo quente. Sirva decorado com um pouco de agrião.