

# Gombaleves picante (sopa de cogumelos)

Tempo total **25 Mins.** **15 Mins.** Tempo de preparação **10 Mins.** Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)  
**1.617 kJ / 387 kcal**

Gorduras totais: **17,1 g** Proteína: **11,6 g**  
Hidratos de carbono: **45,3 g**

## INGREDIENTES

**2 Porções**

**Creme de ponzu de batata-doce:**

**100 g** de batata-doce  
Sal  
**1** dente de alho  
**1 colheres de sopa** de sambal oelek (ou harissa, sriracha, puré de tomate ou puré de pimenta vermelha)  
**2 colheres de chá** Kikkoman Molho de Soja Ponzu Limão  
**2 pitada** de flocos de malagueta

**Sopa:**

**1** chalota  
**1** dente de alho pequeno  
**250 g** de cogumelos (por exemplo, cogumelos marrom, cogumelos ostra)  
**1 colheres de chá** Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado  
**3 colheres de chá** Kikkoman Base de Sopa Concentrada de Massa de Ramen - Sabor Shoyu (Molho De Soja)  
**1 colheres de sopa** de farinha  
**500 ml** de água  
**2 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Soja Ponzu Limão  
Pimenta a gosto  
**2 colheres de sopa** de crême fraîche vegan  
**0,5 colheres** Kikkoman Molho de Soja

## PREPARAÇÃO

**Passo 1**

**100 g** de batata-doce - Sal - **1** dente de alho - **1 colheres de sopa** di sambal oelek (oppure harissa, sriracha, concentrato di pomodoro o crema di peperoni rossi) - **2 colheres de chá** Kikkoman Molho de Soja Ponzu Limão - **2 pitada** de sambal oelek (ou harissa, sriracha, puré de tomate ou puré de pimenta vermelha)  
Cozinhe as batatas-doces em água salgada durante cerca de 10 minutos, até ficarem macias. Escorra e amasse com o alho, o sambal oelek, o Kikkoman Ponzu de Limão e os flocos de malagueta até obter uma mistura homogênea.

**Passo 2**

**1** chalota - **1** dente de alho pequeno - **250 g** de cogumelos (por exemplo, cogumelos marrom, cogumelos ostra) - **1 colheres de chá** Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado **1 colheres de chá** Kikkoman Base de Sopa Concentrada de Massa de Ramen - Sabor Shoyu (Molho De Soja)  
Pique bem a chalota e o alho. Corte os cogumelos em pedaços pequenos e frite-os com a chalota e o alho no Óleo de Sésamo Kikkoman aquecido numa caçarola até ficarem dourados. Junte 1 colher de chá de Base para Sopa Ramen Kikkoman.

**Passo 3**

**1 colheres de sopa** de farinha - **500 ml** de água - **2 colheres de sopa** Kikkoman Base de Sopa Concentrada de Massa de Ramen - Sabor Shoyu (Molho De Soja)  
Polvilhe com a farinha e refogue rapidamente. Adicione a água e a Base para Sopa Ramen Kikkoman, deixe ferver e cozinhe por cerca de 10

**de chá** Fermentado  
Naturalmente

**E ainda:**

**1** punhado de agrião  
**100 g** de baguete com sementes

**1 colher de chá** de sementes de sésamo branco torradas  
**1 colher de chá** de sementes de sésamo preto torradas

minutos.

#### **Passo 4**

**2 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Soja Ponzu  
Limão Pimenta a gosto - **2 colheres de sopa** de  
crème fraîche vegan - **0,5 colheres de sopa**  
Kikkoman Molho de Soja Fermentado  
Naturalmente

Tempere a sopa com o Kikkoman Ponzu de Limão e pimenta. Misture o crème fraîche vegan com o Molho de Soja Kikkoman e, em seguida, junte à sopa.

#### **Passo 5**

**1** punhado de agrião - **100 g** de baguete com sementes - **1 colher de chá** de sementes de sésamo branco torradas - **1 colher de chá** de sementes de sésamo preto torradas

Corte o agrião da caixinha. Corte a baguete em fatias, barre com o creme de batata-doce e cubra com o agrião. Sirva a sopa em taças, polvilhe com as sementes de sésamo e acompanhe com a baguete.