

Sopa boémia festiva com molho de soja

Tempo total **120 Mins.** 30 Mins. Tempo de preparação **90 Mins.** Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)
1.772 kJ / 423 kcal

Gorduras totais: **12,3 g** Proteína: **64,7 g**
Hidratos de carbono: **13,8 g**

INGREDIENTES

4 Porções

2 cenouras
1 pedaço de aipo-rábano
1 cebola pequena
1 alho francês
1 perna de peru, com cerca de 1,2 kg
2 folhas de louro
0,25 bagas de zimbro
0,25 de pimenta preta em colheres de chá
4 bagas de pimenta da Jamaica
0,25 de sementes de colheres de chá
4 ramos de manjerona
5 colheres de sopa Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
10 g de cogumelos porcini secos
50 g de massas para sopa (por exemplo, vermicelli ou massas em forma de estrela)
0,25 de ramo de salsa punhado
0,25 de noz-moscada em pó colheres de chá
1 colheres de chá de sumo de limão

PREPARAÇÃO

Passo 1

1 cenoura - **1** pedaço de aipo-rábano - **1** cebola pequena - **1** alho francês - **1** perna de peru, com cerca de 1,2 kg - **2** folhas de louro - **2** bagas de zimbro - **0,25** de pimenta preta em grão - **4** bagas de pimenta da Jamaica - **0,25 colheres de chá** de sementes de cominhos - **4** ramos de manjerona - **3 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
Corte a cenoura, o aipo-rábano e a cebola em cubos. Corte o alho francês em rodela finas. Coloque os legumes e a perna de peru numa panela grande com 1½ litros de água e deixe ferver. Adicione as folhas de louro, as bagas de zimbro, os grãos de pimenta, a pimenta da Jamaica, os cominhos, a manjerona e o Molho de Soja Kikkoman. Tape e cozinhe em lume brando por cerca de 1½ horas.

Passo 2

10 g de cogumelos porcini secos - **1** cenoura - **50 g** de massas para sopa (por exemplo, vermicelli ou massas em forma de estrela) - **0,25 punhado** de ramo de salsa
Deixe os cogumelos porcini de molho de acordo com as instruções da embalagem e pique-os bem. Corte a cenoura em cubos ou em fatias finas, recortando estrelas se desejar, e escale-a, se quiser. Cozinhe a massa de acordo com as instruções da embalagem. Pique a salsa.

Passo 3

Opcional:

2 colheres de sopa Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente - **0,25 colheres de chá**

0,25 de pimenta
colheres de
chá

Optional:

100 g de natas ácidas

de noz-moscada em pó - **1 colheres de chá** de
sumo de limão - **0,25 colheres de chá** de pimenta -
cerca de 100 g de natas ácidas

Retire a perna de peru do caldo, separe a carne do
osso e corte em cubos pequenos. Coe o caldo e
tempere com o Molho de Soja Kikkoman, noz-
moscada, sumo de limão e pimenta. Divida a
massa, a carne, os cogumelos porcini e a cenoura
entre as tigelas de sopa. Adicione o caldo quente,
polvilhe com salsa e, se desejar, adicione uma
colherada de natas ácidas.