

# Sopa japonesa de arroz com cogumelos

Tempo total **12 Mins.** 7 Mins. Tempo de preparação **5 Mins.** Tempo de confecção

Informação nutricional (por porção)  
**1.078 kJ / 257 kcal**

Gorduras totais: **7,9 g** Proteína: **6,6 g**  
Hidratos de carbono: **40 g**

## INGREDIENTES

2 Porções

**500 ml** de água  
**2 colheres de sopa** Kikkoman Base de Sopa Concentrada de Massa de Ramen - Sabor Shoyu (Molho De Soja)  
**1** talo de aipo  
**100 g** de cenoura  
**80 g** de cogumelos shiitake (ou cogumelos champignon)  
**200 g** de arroz cozido do dia anterior (ou arroz frio/sobras)  
**1** cebolinha  
**0,25** folha de nori  
Pimenta a gosto  
**2 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Soja Ponzu Limão  
**2 colheres de chá** Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado  
**1 colher de sopa** de sementes de sésamo tostadas

## PREPARAÇÃO

### Passo 1

**500 ml** de água - **2 colheres de sopa** Kikkoman Base de Sopa Concentrada de Massa de Ramen - Sabor Shoyu (Molho De Soja) - **1** talo de aipo - **100 g** de cenoura  
Ferva a água e a Base para Sopa Ramen Kikkoman. Corte o aipo e a cenoura em cubos, adicione-os e cozinhe por cerca de 4 minutos, até que os legumes estejam macios. Retire a espuma à medida que esta se formar.

### Passo 2

**80 g** de cogumelos shiitake (ou cogumelos champignon) - **200 g** de arroz cozido do dia anterior (ou arroz frio/sobras) - **1** cebolinha - **0,25** folha de nori  
Corte os cogumelos em pedaços pequenos, adicione-os juntamente com o arroz cozido e aqueça durante cerca de 2 minutos. Corte a cebolinha em rodela finas e corte a folha de nori em tiras.

### Passo 3

Pimenta a gosto - **2 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Soja Ponzu Limão - **2 colheres de sopa** Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado - **1 colher de sopa** de sementes de sésamo tostadas  
Tempere a sopa com a pimenta, o Kikkoman Ponzu de Limão e 1 colher de chá de Óleo de Sésamo Kikkoman. Sirva em tigelas, decore com a cebolinha, a alga nori, as sementes de sésamo e um pouco de pimenta, regue com o óleo de sésamo restante e sirva.