KIKKOMAN

# Sopa japonesa de arroz com cogumelos

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

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 colheres 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 rodelas 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 colheres 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.