KIKKOMAN

Soupe aux champignons avec bacon croustillant et pop-corn

durée totale **30 min.** **5 min.** temps de préparation **25 min.** temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
1.543 kJ / 369 kcal

Matières grasses: **30,2 g** Protéines: **10,2 g**
Glucides: **16,3 g**

INGRÉDIENTS

2 portions

150 g	bolets (ou chanterelles) / champignons
0,5	oignon
2	gousses d'ail
30 g	beurre
700 ml	bouillon de légumes
0,25 càc	curcuma
0,25 càc	poivre
1 càs	crème aigre
1 càc	raifort
2 càs	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman

Pour servir

50 g	bacon fumé en tranches
20 g	pop-corn
1 càs	persil frais
1 càs	aneth frais
1 càs	piment jalapeno haché

PRÉPARATION

Étape 1

Nettoyer et couper les champignons en tranches. Dans une casserole, faire revenir les champignons dans le beurre avec l'oignon et l'ail finement haché. Verser le bouillon, assaisonner de curcuma et de poivre et laisser cuire pendant 20 minutes. Mélanger la crème aigre avec le raifort et la sauce soja Kikkoman. Ajouter à la soupe et laisser cuire pendant 1 à 2 minutes supplémentaires.

Étape 2

Faire frire ou griller les tranches de bacon jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.

Étape 3

Servir la soupe avec les tranches de bacon, le pop-corn, le persil, l'aneth et les piments jalapeno.