

# Soupe de riz japonaise aux champignons

durée totale **12 min.** 7 min. temps de préparation 5 min. temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):  
**1.078 kJ / 257 kcal**

Matières grasses: **7,9 g** Protéines: **6,6 g**  
Glucides: **40 g**

## INGRÉDIENTS

2 portions

<b>500 ml</b>	d'eau
<b>2 càs</b>	<u>Préparation à diluer à chaud pour soupe Ramen saveur Shoyu (Sauce Soja) Kikkoman</u>
<b>1</b>	branche de céleri
<b>100 g</b>	de carotte
<b>80 g</b>	de champignons shiitake (ou champignons de Paris)
<b>200 g</b>	de riz cuit de la veille (ou riz froid/restes)
<b>1</b>	oignon nouveau
<b>0,25</b>	de feuille de nori
	Poivre fraîchement moulu
<b>2 càs</b>	<u>Ponzu - un Mélange de Sauce Soja et Vinaigre, goût Citron Kikkoman</u>
<b>2 càc</b>	<u>Huile de sésame grillé Kikkoman</u>
<b>1 càs</b>	de graines de sésame grillées

## PRÉPARATION

### Étape 1

**500 ml** d'eau - **2 càs** Préparation à diluer à chaud pour soupe Ramen saveur Shoyu (Sauce Soja) Kikkoman - **1** branche de céleri - **100 g** de carotte Porter l'eau et la Base de soupe pour Ramen Kikkoman à ébullition. Couper le céleri et la carotte en dés, les ajouter et faire cuire environ 4 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Écumer la mousse au fur et à mesure qu'elle se forme.

### Étape 2

**80 g** de champignons shiitake (ou champignons de Paris) - **200 g** de riz cuit de la veille (ou riz froid/restes) - **1** oignon nouveau - **0,25** de feuille de nori  
Couper les champignons en morceaux de la taille d'une bouchée, les ajouter avec le riz cuit et faire chauffer le tout pendant environ 2 minutes. Couper l'oignon nouveau en fines rondelles et la feuille de nori en lanières.

### Étape 3

Poivre fraîchement moulu - **2 càs** Ponzu - un Mélange de Sauce Soja et Vinaigre, goût Citron Kikkoman - **2 càs** Huile de sésame grillé Kikkoman - **1 càs** de graines de sésame grillées  
Assaisonner la soupe avec le poivre, la sauce soja citronnée Ponzu Kikkoman et 1 c. à c. d'huile de sésame Kikkoman. Répartir dans des bols, garnir avec l'oignon nouveau, le nori, les graines de sésame et un peu de poivre. Arroser avec le reste de l'huile de sésame et servir.