



Shoyu polévka s shiitake a rýží

veganský, vegetariánský, bezlepkový	Snadné	50 minut	Pro 4 osoby	☆☆☆☆☆
---	--------	----------	-------------	-------

Ingredience

100 g rýže basmati natural
1 červená cibule
20 g hub shiitake
100 g mrkve
20 g čerstvého zázvoru
100 ml sójové omáčky Shoyu
1 lžice sezamu
1 svazek čerstvého koriandru
6 lžic sezamového oleje
2 stroužky česneku

Jak na to?

1. Houby shiitake namočte na 2 hodiny do vody, poté uvařte do změknutí. Rýži vařte dle návodu.
2. Na oleji osmahněte na proužky nakrájenou cibuli, česnek a zázvor. Zalijte 1 l vody, přidejte na nudličky nakrájenou mrkev. Přiveďte k varu a vařte asi 20 minut.
3. Do polévky přidejte nakrájené houby i s vodou, ve které se vařily, a uvařenou rýži. Krátce provařte, přidejte sójovou omáčku Shoyu a zamíchejte.
4. Polévku servírujte posypanou sezamem a nejemno nasekaným koriandrem. Můžete dochutit sójovou omáčkou.

Místo rýže můžete do polévky dát nudle nebo luštěninové těstoviny.