

Daikon radish shabu-shabu

Total tid **20 Min.** **20 Min.** Tid för förberedelse

Näringsinnehåll (per portion):

1.218 kJ / 291 kcal

INGREDIENSER

2 Portioner

300 g	japansk vit rättika (daikon)
150 g	tunt skivat fläsk- eller oxkött att koka
40 g	morötter
0,5	förpackning shiratakinudlar (alternativt glasnudlar, mjukkokta)
1 knippe	mizuna (japanska kålblad) (alternativt spenat)

Efter tycke och smak:

Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron
Kikkoman Sesamsås

Till tsuyu-buljongen:

2 kopp	vatten
2 kopp	höns- eller grönsaksbuljong
2 msk	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
2 msk	vitt vin (sött)
1 ts	strösocker

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Strimla rättikan i 15 cm långa tunna strimlor. Skiva fläsk-/oxköttet i tunna och stora skivor, strimla moroten och mizuna i 5 cm långa strimlor (eller skär spenaten i munsstora bitar). Blanchera shiratakinudlarna (eller glasnudlarna). Blanda alla ingredienserna till buljongen i en kastrull och tillsätt resten av ingredienserna. Krydda genom att doppa ingredienserna i ponzu- eller sesamsås och njut.