

Daikon radish shabu-shabu

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

Näringsinnehåll (per portion):

1218 kJ / 291 kcal

INGREDIENSE

R

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 sesamdressing

Till tsuyu-buljongen:

- 2 kopp** vatten
- 2 kopp** höns- eller grönsaksbuljong
- 2 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås
- 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.