Kycklinggryta med grönsaker

INGREDIENSER

4 Portioner

800 ml	fiskbuljong / dashi
200 g	urbenade kycklinglår
0,5 st	tofu
200 g	färsk kinakål
100 g	spenat
8 st	shiitakesvampar
100 g	shimejisvamp (talltuvskivling)
0,5 st	morot
	Kikkoman Sesamsås
	Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Bena ut och skär kycklinglåren i lagom stora munsbitar. Skär även tofun, svamparna och grönsakerna i ungefär lika stora bitar. Blanchera morotsbitarna tills de är halvfärdiga. Låt kinakålen vara rå. Koka upp fiskbuljong eller dashin i en kastrull och koka köttet, svamparna och morotsbitarna färdiga. Fördela detta på tio portionsskålar och servera de båda Kikkoman Sesam Dressing och ponzu som dipp.