

Pien Lo Chinese hot pot

Total tid **30 Min.** **20 Min.** Tid för förberedelse **10 Min.** Tid för kylning

Näringsinnehåll (per portion):

2.425 kJ / 580 kcal

Fett: **42 g** Protein: **25 g**

Kolhydrater: **31 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

4	torkade shiitakesvampar
1 liter	vatten
800 g	kinakål
400 g	skivad sidfläsk
400 g	fast tofu (1 block)
1	morot
1 msk	<u>Kikkoman Koncentrerad bas för Ramennudelsoppa - Shoyu (Sojasås) Smak</u>
100 g	glasnudlar
4 msk	<u>Kikkoman rostad sesamolja</u>
	Salt, efter smak

FÖRBEREDELSE

Steg 1

4 torkade shiitakesvampar - **1 liter** vatten - **400 g** fast tofu (1 block) - **1** morot - **100 g** glasnudlar
Skölj den torkade shiitakesvampen kort under rinnande vatten. Blötlägg dem i vattnet tills de mjuknat, ta sedan bort och skiva tunt. Spara blötläggningssvatskan till buljongen. Skär den fasta tofun i lagom stora tärningar. Skiva moroten i tunna strimlor med hjälp av en grönsaksskalare. Blötlägg glasnudlarna i vatten tills de är mjuka.

Steg 2

800 g kinakål - **400 g** sidfläsk
Dela kinakålen i enskilda blad och blanchera i kokande vatten i 1 minut. Låt rinna av och låt svalna. Lägg de blancherade kålbladen platt och lägg det skivade sidfläsket ovanpå. Rulla kål och fläsk hårt, börja från stjälkändan. Skär rullarna i tjocka rundlar och lägg dem upprätt i en stor gryta.

Steg 3

1 msk Kikkoman Koncentrerad bas för Ramennudelsoppa - Shoyu (Sojasås) Smak - **4 msk** Kikkoman rostad sesamolja - Salt, efter smak
Tillsätt tofu, morotsstrimlor och skivade shiitakesvampar från steg 1 i grytan. Blanda den sparade shiitakesvampen från steg 1 med Kikkoman ramensoppa och håll det i grytan. Koka upp och låt sjuda tills kinakålen är mör och fläsket är genomstekt. Fördela Kikkoman sesamolja i individuella serveringsskålar, tillsätt salt efter smak och blanda väl. Doppa de kokta ingredienserna i såsen.

Steg 4

Avsluta med glasnudlar:

Tillsätt glasnudlarna från steg 1 i resterande buljong och koka tills de är mjuka innan servering.