

Vegan mochi and Daikon nabe

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

Näringsinnehåll (per portion):

1.385 kJ / 331 kcal

Fett: **8 g** Protein: **7,6 g**

Kolhydrater: **57 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

8	mochi riskakor
400 g	kinakål
2	purjolök
150 g	blandade svampar (shimeji och enoki)
1 msk	<u>Kikkoman rostad sesamolja</u>
500 g	japansk rättika
500 ml	vatten
45 ml	<u>Kikkoman naturligt bryggd Tamari glutenfri sojasås</u>
45 ml	<u>Kikkoman söt Matlagningssås i Mirin- Stil</u>
60 ml	<u>Kikkoman Ponzu - en blandning av sojasås, ättika och yuzu-fruktjuice</u> Shichimi chilipeppar efter smak

FÖRBEREDELSE

Steg 1

8 mochi-riskakor - **400 g** kinakål - **2** purjolök -
150 g blandade svampar (shimeji och enoki)
Skär mochi-riskakorna och kinakålen i munsbitar.
Skär den vita delen av purjolöken i 5 cm långa bitar.
Tvätta den gröna delen noggrant, gör ett snitt på
längden om det behövs för att ta bort eventuell
smuts, och skiva sedan tunt. Separera svampen i
små klasar.

Steg 2

1 msk Kikkoman rostad sesamolja
Värm Kikkoman sesamolja i en stor kastrull på
medelvärme. Tillsätt mochi och den vita purjolöken
från steg 1. Stek tills båda är gyllenbruna. Ställ åt
sidan för att använda senare.

Steg 3

500 g japansk rättika - **500** vatten - **45 ml**
Kikkoman naturligt bryggd Tamari glutenfri sojasås
45 ml Kikkoman söt Matlagningssås i Mirin-Stil
Skala och hacka rättikan grovt. Häll rättika, vatten,
Kikkoman glutenfri sojasås och Kikkoman söt
smaksättning i mirinstil i en mixer. Mixa tills
blandningen liknar riven rättika. Häll blandningen i
grytan från steg 2.

Steg 4

60 ml Kikkoman Ponzu - en blandning av sojasås,
ättika och yuzu-fruktjuice - Shichimi chilipeppar
efter smak

Tillsätt kinakålen, skivad purjolök och champinjoner
från steg 1 till soppan från steg 3. Koka upp och låt
sjuda tills grönsakerna är mjuka. Lägg tillbaka den
rostade mochin och purjolöken från steg 2 i grytan.

Fortsätt koka tills mochin är mjuk. Krydda med Kikkoman Yuzu Ponzu och shichimi chilipeppar efter smak. Servera!