KIKKOMAN

Yuzu ponzu fläskgryta

Total tid **70 Min.** **5 Min.** Tid för förberedelse **65 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

2 Portioner

500 g	fläskbog
	Vatten (se mängder nedan)
50 ml	Kikkoman Ponzu - en blandning av sojasås, ättika och yuzu-fruktjuice
4	små kokta rödbetor
2	stjälkar selleri
1	lök, hackad
1	vitlöksklyfta, hackad
2	lagerblad
1 msk	olivolja
1 msk	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
1 nypa	svartpeppar
	persilja

FÖRBEREDELSE

Steg 1

500 g fläskbog - Vatten (tillräckligt för att täcka köttet i en kastrull)
Skär köttet i kuber 3-4 cm, placera i en stekpanna och häll på vatten så att bitarna täcks över. Häll vattnet i en kastrull och lägg i fläskköttet, låt koka upp på hög värme. Ta sedan genast bort köttet.

Steg 2

2 stjälkar selleri - **1** lök - **1** vitlöksklyfta, hackad - **1 tsk** olivolja
Hetta upp oljan i en annan djup stekpanna eller kastrull. Tillsätt vitlöken och när den börjar dofta, tillsätt de hackade grönsakerna och fräs på medelvärme.

Steg 3

400 ml vatten - **50 ml** Kikkoman Ponzu - en blandning av sojasås, ättika och yuzu-fruktjuice - **4** små, kokta rödbetor, skurna i 2 cm tärningar - **2** lagerblad - **1 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **1 nypa** svartpeppar
Lägg i fläskköttet, rödbetan, lagerbladen, och häll Kikkoman Ponzu Yuzu och vatten, täck över och låt sjuda i 1 timme. Smaksätt med Kikkoman sojasås och svartpeppar. Garnera med lite persilja.