KIKKOMAN

Daikon-rettich Shabu-Shabu

total tid **20 min.** **20 min.** tilberedningstid

Næringsinnhold (per porsjon):
1.218 kJ / 291 kcal

INGREDIENSER

2 porsjoner

300 g	rettich (Daikon)
150 g	tynnskivet svine- eller oksekjøtt til koking
40 g	gulrøtter
0,5	pakning Shirataki-nudler (alternativt: glassnudler - lettkokt)
1 bunt	Mizuna (alternativt: spinat)

etter smak:

Kikkoman Ponzu - En Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaroma
Kikkoman Sesam Saus

For the tsuyu stock:

2 kopp	vann
2 kopp	hønse- eller grønnsakbuljong
2 ss	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
2 ss	hvitvin (etter ønske)
1 ts	sukker

TILBEREDNING

Steg 1

Skjær opp rettichen i 15 cm lange tynne strimler. Skjær svinekjøttet / storfekjøttet i tynne og store skiver, skjær gulrøttene og Mizuna (eller spinat) grovt i strimler på 5 cm lengde. Blansjer Shirataki-nudlene (eller glassnudlene). Bland alle ingrediensene til buljongen i en gryte og tilsett de resterende ingrediensene. Smak til ved å dyppe ingrediensene i ponzu- eller sesamsaus, og nyt måltidet.