

Gryte med kylling og grønnsaker

INGREDIENSE

R

4 porsjoner

8 dl	høsebuljong / dashi
800 ml	Fish stock dashi or bullion
200 g	utbenede kyllinglår
0,5 stykke	tofu
200 g	fersk kinakål
100 g	spinat
8 stykke	shiitake-sopp
100 g	shimeji-sopp
0,5 stykke	gulrot
	Kikkoman Sesam- Dressing
	Kikkoman en Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaromaer

TILBEREDNING

Steg 1

Ben ut kyllinglårene og skjær dem i passelig store stykker. Skjær også tofuen, soppene og grønnsakene i stykker av omtrent samme størrelse. Forvell gulrøttene til de er halvveis møre. La kinakålen være rå. Kok opp høsebuljong eller dashi i en kasserolle, og kok kjøtt, sopp og gulrøtter møre. Fordel dette så på 10 dype tallerkener og sett de to Kikkoman-sausene Sesam og Ponzu på bordet som dip.