

Spicy kimchi hot pot med tomat

total tid **35 min.** 15 min. tilberedningstid 10 min. koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
3.059 kJ / 731 kcal

Fett: **49,5 g** Protein: **37,2 g**
Karbohydrater: **33,3 g**

INGREDIENSER

4 porsjoner

8	baconskiver
2	hoder sikori
120 g	brokkoli
1	løk
2	tomater
1	rød paprika
150 g	sopp (f.eks. enoki, champignon, kongeøsterssopp)
8	pølser
150 g	pelmeni eller ravioli
100 g	ost, revet (f.eks. parmesan eller mozzarella)
Suppebase:	
500 dl	kyllingkraft
400 g	hakkede tomater på boks
50 dl	hvitvin
4 ss	<u>Kikkoman Krydret Chilisaus til Kimchi</u>

TILBEREDNING

Steg 1

2 hoder sikori - **8** baconskiver - **120 g** brokkoli - **1** løk - **2** tomater - **1** rød paprika - **150 g** sopp (f.eks. enoki, champignon, kongeøsterssopp) - **8** pølser
Skjær sikorien i fire deler på langs og pakk hver del i en baconskive. Riv brokkolien i munnfullstore buketter. Skjær løken og hver tomat i 8 båter. Skjær paprikaen på langs i strimler. Rens soppen, del de store i to (champignon eller kongeøsterssopp) og del enoki i små klaser. Del pølsene i to.

Steg 2

500 dl kyllingkraft - **400 g** hakkede tomater på boks - **50 dl** hvitvin - **4 ss** Kikkoman Krydret Chilisaus til Kimchi

Bland kyllingkraft, hakkede tomater, hvitvin og Kikkoman Kimchi Chilisaus i en gryte. Gi et oppkok for å lage suppebasen.

Steg 3

Ha baconsurret sikori, brokkoli, løk, tomater, paprika, sopp og pølser fra steg 1 oppi suppebasen fra steg 2. Gi et nytt oppkok, og la det småkoke forsiktig til grønnsakene er møre og pølsene er gjennomvarme.

Steg 4

150 g pelmeni eller ravioli - **100 g** ost, revet (f.eks. parmesan eller mozzarella)

For å avrunde måltidet på en elegant måte, ha pelmeni eller ravioli i resten av suppen. La det småkoke forsiktig til de er gjennomvarme, og dryss deretter over revet ost for en rik og kremete finish.

