

Vegansk nabe med mochi og daikon

total tid **30 min.** 20 min. tilberedningstid 10 min. koketid

Næringsinnhold (per porsjon):

1.385 kJ / 331 kcal

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

Karbohydrater: **57 g**

INGREDIENSER

4 porsjoner

8	mochi riskaker
400 g	kinakål
2	purreløk
150 g	blandet sopp (shimeji og enoki)
1 ss	<u>Kikkoman ristet Sesamolje</u>
500 g	daikon (vinterreddik)
5 dl	vann
45 dl	<u>Kikkoman Naturlig Brygget Tamari Glutenfri Soyasaus</u>
45 dl	<u>Kikkoman søt Smakstilsetning til Matlaging i Mirin-Style</u>
60 dl	<u>Kikkoman Ponzu - en blanding av soyasaus, eddik og yuzujuice</u>
	Shichimi togarashi
	chilikrydder etter smak

TILBEREDNING

Steg 1

8 mochi riskaker - **400 g** kinakål - **2** purreløk - **150 g** blandet sopp (shimeji og enoki)

Skjær mochi riskaker og kinakål i munnfullstore biter. Skjær den hvite delen av purreløken i 5 cm lange biter. Vask den grønne delen grundig. Lag om nødvendig et langsgående snitt for å fjerne eventuell jord som sitter mellom lagene, og skjær den deretter i tynne skiver. Del soppen i små bunter.

Steg 2

1 ss Kikkoman ristet Sesamolje

Varm opp Kikkoman Sesamolje i en stor gryte på middels varme. Tilsett mochi og de hvite purrebitene fra steg 1. Stek til begge er gyllenbrune. Ta dem ut av gryten og legg dem til side til senere.

Steg 3

500 g daikon (vinterreddik) - **5** vann - **45 dl**

Kikkoman Naturlig Brygget Tamari Glutenfri

Soyasaus **45 dl** Kikkoman søt Smakstilsetning til

Matlaging i Mirin-Style

Skrell og grovhakk daikon. Ha daikon, vann, Kikkoman Glutenfri Soyasaus og Kikkoman Mirin-Style Sød Smakssetter i en blender. Kjør til blandingen ligner revet daikon. Hell blandingen i gryten fra steg 2.

Steg 4

60 dl Kikkoman Ponzu - en blanding av soyasaus, eddik og yuzujuice - Shichimi togarashi chilikrydder etter smak

Ha kinakålen, den finsnittede grønne delen av

purreløken og soppen fra steg 1 oppi suppen fra steg 3. Kok opp og la det småkoke til grønnsakene er møre. Ha ristet mochi og purreløken fra steg 2 tilbake i gryten. La det koke videre til mochien er myk.

Krydre med Kikkoman Yuzu Ponzu og shichimi togarashi chilikrydder etter smak. Server.