

Chinese fondue met champignonrolletjes

totale tijd **40 min.** 30 min. voorbereidingstijd 10 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):

1.715 kJ / 410 kcal

Vetten: **18 g** Eiwitten: **11 g**

Koolhydraten: **52 g**

INGREDIËNTEN

4 porties

10	champignons
8	vellen rijstpapier
4	koningsoesterzwammen, in plakjes gesneden
1	broccoli
1	wortel
2	aardappelen
200 g	knolselderij
1	paprika
4 el	mayonaise
2 el	<u>Kikkoman Teriyaki</u> <u>Woksaus met</u> <u>Geroosterde Knoflook</u>
2 el	ketchup
1 tl	kerriepoeder
4 el	<u>Kikkoman Sesamsaus</u>
1 el	<u>Kikkoman Natuurlijk</u> <u>Gebrouwen Sojasaus</u>
800 ml	groentebouillon
200 ml	rode of witte wijn
2	laurierblaadjes
10	zwarte peperkorrels

VOORBEREIDING

Stap 1

10 paddenstoelen - **8** vellen rijstpapier - **4** koningsoesterzwammen, in plakjes gesneden - **1** broccoli - **1** wortel - **2** aardappelen - **200 g** knolselderij - **1** paprika
Snijd de champignons in dunne plakjes. Week de rijstpapiervellen in water, leg de plakjes champignon tussen twee vellen en rol ze op tot champignonrolletjes. Snijd de koningsoesterzwammen in dikke plakken. Was de broccoli, de wortel en de aardappelen en snijd ze in hapklare stukjes. Week de aardappelen in water. Schil de knolselderij en snijd deze in blokjes.

Snijd de paprika in dikke reepjes. Stoom of kook de broccoli, wortel, aardappelen en knolselderij tot ze net gaar zijn.

Stap 2

4 el mayonaise - **2 el** Kikkoman Teriyaki Woksaus met Geroosterde Knoflook **2 el** ketchup - **1 tl** kerriepoeder - **4 el** Kikkoman Sesamsaus **1 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
Dipsauzen:

Knoflooksaus: meng de mayonaise met de Kikkoman Teriyaki Woksaus met Geroosterde Knoflook tot een glad mengsel.

Currysaus: meng de mayonaise, ketchup en kerriepoeder tot een glad mengsel.

Sesamsaus: meng de Kikkoman Sesamsaus met de Kikkoman Sojasaus tot een glad mengsel.

Stap 3

800 ml groentebouillon - **200 ml** rode of witte wijn - **2** laurierblaadjes - **10** zwarte peperkorrels

Doe de groentebouillon, wijn, laurierblaadjes, zwarte peperkorrels en de dik gesneden koningsoesterzwammen uit stap 1 in een fonduepan. Breng het geheel aan de kook.

Stap 4

Dompel met fonduevorkjes de groenten, champignonrolletjes en paprika uit stap 1 in de hete bouillon uit stap 3 en laat ze gaar worden. Serveer met de dipsauzen uit stap 2.