

Daikon Radish Shabu-Shabu

totale tijd **20 min.** 20 min. voorbereidingstijd

Voedingswaarde (per portie):

1218 kJ / 291 kcal

INGREDIËNTE

N

2 porties

- 300 g** (Daikon-)rammenas
150 g flinterdun gesneden
varkens- en rundvlees
om te koken
- 40 g** wortels
0,5 verpakking shirataki-
noedels (als vervanging:
mihoen - zacht gekookt)
- 1 bos(je)** Mizuna (als vervanging:
spinazie)

naar believen:

Kikkoman Ponzu - een
Mengsel van Sojasaus,
azijn en
citroensmaakstof
Kikkoman
Sesamdressing

Voor de Tsuyu-bouillon:

- 2 kopje** water
2 kopje kippen- of
groentebouillon
2 eetlepels Kikkoman Natuurlijk
Gebrouwen Sojasaus
2 eetlepels witte wijn (halfzoet)
1 theelepel suiker

VOORBEREIDING

Stap 1

Snijd de rammenas in 15 cm lange dunne repen. Het varkens-/rundvlees in dunne en grote schijven snijden, de wortel, de Mizuna (of spinazie grof gesneden) in reepjes van 5 cm lengte. De shirataki-noedels (of mihoen) blancheren. Alle ingrediënten voor de bouillon in een pan mengen en de overige ingrediënten toevoegen. Kruid het door de ingrediënten in Ponzu of sesamsaus te dompelen en te genieten.