

Daikon Radish Shabu-Shabu

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

Voedingswaarde (per portie):

1.218 kJ / 291 kcal

INGREDIËNTEN

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 Sesamsaus

Voor de Tsuyu-bouillon:

2 kopje	water
2 kopje	kippen- of groentebouillon
2 el	<u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus</u>
2 el	witte wijn (halfzoet)
1 tl	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.