

Pien Lo Chinese hotpot

totale tijd **30 min.** 20 min. voorbereidingstijd **10 min.** koeltijd

Voedingswaarde (per portie):

2.425 kJ / 580 kcal

Vetten: **42 g** Eiwitten: **25 g**

Koolhydraten: **31 g**

INGREDIËNTEN

4 porties

4	gedroogde shiitake-paddenstoelen
1 l	water
800 g	Chinese kool
400 g	in plakjes gesneden buikspek
400 g	stevige tofu (1 blok)
1	wortel
1 el	<u>Kikkoman</u> <u>Geconcentreerde Ramen</u> <u>Noedelsoep Basis -</u> <u>Shoyu (Sojasaus) Smaak</u>
100 g	glasnoedels
4 el	<u>Kikkoman Geroosterde</u> <u>Sesamolie</u> Zout, naar smaak

VOORBEREIDING

Stap 1

4 gedroogde shiitake-paddenstoelen - **1 l** water - **400 g** stevige tofu (1 blok) - **1** wortel - **100 g** glasnoedels

Spoel de gedroogde shiitake-paddenstoelen kort af onder stromend water. Laat ze in het water weken tot ze zacht zijn, haal ze er vervolgens uit en snijd ze in dunne plakjes. Bewaar het weekvocht voor de bouillon. Snijd de stevige tofu in hapklare blokjes. Snijd de wortel met een dunschiller in dunne reepjes. Week de glasnoedels in water tot ze zacht zijn.

Stap 2

800 g Chinese kool - **400 g** gesneden buikspek
Haal de Chinese kool uit elkaar in losse bladeren en blancheer deze 1 minuut in kokend water. Giet af en laat afkoelen. Leg de geblancheerde koolbladeren plat neer en leg de plakjes buikspek erop. Rol de kool en het spek strak op, beginnend bij de steel. Snijd de rolletjes in dikke plakken en zet ze rechtop in een grote pan.

Stap 3

1 el Kikkoman Geconcentreerde Ramen
Noedelsoep Basis - Shoyu (Sojasaus) Smaak - **4 el**
Kikkoman Geroosterde Sesamolie - Zout, naar smaak

Doe de tofu, de wortelreepjes en de in plakjes gesneden shiitake-paddenstoelen uit stap 1 in de pan. Meng het bewaarde weekvocht van de shiitake uit stap 1 met de Kikkoman Ramen Soep Basis en giet het mengsel in de pan. Breng het geheel aan de kook en laat het sudderen tot de Chinese kool gaar is en het varkensvlees helemaal

doorbakken is. Verdeel de Kikkoman Sesamolie over de individuele serveerkommen, voeg zout naar smaak toe en meng alles goed door elkaar. Doop de gekookte ingrediënten in de saus.

Stap 4

Maak het af met glasnoedels:

Voeg de glasnoedels uit stap 1 toe aan de resterende bouillon en kook ze gaar voordat je het gerecht serveert.