

Veganistische mochi en daikon-nabe

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

Voedingswaarde (per portie):

1.385 kJ / 331 kcal

Vetten: **8 g** Eiwitten: **7,6 g**

Koolhydraten: **57 g**

INGREDIËNTEN

4 porties

8	mochi-rijstkoekjes
400 g	Chinese kool
2	preien
150 g	gemengde paddenstoelen (shimeji en enoki)
1 el	<u>Kikkoman Geroosterde Sesamolie</u>
500 g	daikon-radijs
500 ml	water
45 ml	<u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Tamari</u>
	<u>Glutenvrije Sojasaus</u>
45 ml	<u>Kikkoman Mirin-Stijl Zoet Koken Kruiden</u>
60 ml	<u>Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijs en Yuzusap</u> Shichimi-chilipeper naar smaak

VOORBEREIDING

Stap 1

8 mochi-rijstkoekjes - **400 g** Chinese kool - **2** preien - **150 g** gemengde paddenstoelen (shimeji en enoki)

Snijd de mochi-rijstkoekjes en de Chinese kool in hapklare stukjes. Snijd de witte delen van de preien in stukken van 5 cm. Was de groene delen grondig, maak indien nodig een inkeping in de lengte om eventueel vastzittend vuil te verwijderen en snijd ze vervolgens in dunne plakjes. Haal de paddenstoelen uit elkaar in kleine bosjes.

Stap 2

1 el Kikkoman Geroosterde Sesamolie

Verhit de Kikkoman Sesamolie in een grote pan op middelhoog vuur. Voeg de mochi en de witte stukjes prei uit stap 1 toe. Bak tot beide goudbruin zijn. Haal ze eruit en zet ze apart voor later.

Stap 3

500 g daikonradijs - **500** water - **45 ml** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Tamari Glutenvrije Sojasaus **45 ml** Kikkoman Mirin-Stijl Zoet Koken Kruiden

Schil de daikon en snijd deze in grove stukken. Doe de daikon, het water, de Kikkoman Glutenvrije Sojasaus en de Kikkoman Mirin-Fu Zoet Koken Kruiden in een blender. Mix tot het mengsel lijkt op geraspte daikon. Giet het mengsel in de pan uit stap 2.

Stap 4

60 ml Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijs en Yuzusap - Shichimi-chilipeper naar smaak

Voeg de Chinese kool, de in reepjes gesneden prei

en de champignons uit stap 1 toe aan de soep uit stap 3. Breng het geheel aan de kook en laat het sudderen tot de groenten gaar zijn. Doe de geroosterde mochi en prei uit stap 2 terug in de pan. Laat het geheel verder koken tot de mochi zacht is.

Breng op smaak met de Kikkoman Yuzu Ponzu en shichimi-chilipeper naar smaak en serveer.