

# Daikon radish shabu shabu

Samlet tid **20 min.** 20 min. Arbejdstid

Næringsindhold:

**1218 kJ / 291 kcal**

## INGREDIENSE

### R

**2 Portioner**

- 300 g** (daikon-)ræddike  
(kinaradise/japansk  
ræddike)
- 150 g** svinekød eller oksekød i  
tynde skiver til kogning
- 40 g** gulerødder
- 0,5** pakke shirataki-nudler  
(kan evt. erstattes med  
glasnudler – kogt bløde)
- 1 bundt** mizuna (kan evt.  
erstattes med spinat)

**efter smag og behag:**

Ponzu - en blanding af  
sojasauce, eddike og  
citronaromaer  
Kikkoman  
Sesamdressing

**Til tsuyu-boullonen:**

- 2 kop** vand
- 2 kop** hønsebouillon eller  
grøntsagsbouillon
- 2 spsk.** Kikkoman Naturligt  
Brygget Sojasauce
- 2 spsk.** hvidvin (halvsød)
- 1 tsk.** sukker

## FREM GANGSMÅDE

### Step 1

Skær ræddiken i 15 cm lange, tynde strimler. Skær svinekødet/oksekødet i tynde, store skiver. Skær guleroden og mizuna'en i 5 cm lange strimler (eller spinaten i grove strimler). Blanchér shirataki-nudlerne (eller glasnudlerne). Bland alle ingredienserne til boullonen sammen i en gryde, og tilsæt resten af råvarerne. Som krydderi serveres Ponzu sauce eller sesamsauce som dip.