

Gryderet med kylling og grøntsager

INGREDIENSE

R

4 Portioner

800 ml	fiskebouillon/dashi-bouillon
200 g	udbenede kyllingelår
0,5 stk.	tofu
200 g	frisk kinakål
100 g	spinat
8 stk.	shiitakesvampe
100 g	shimejisvampe
0,5 stk.	gulerod
	Kikkoman
	Sesamdressing
	Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaromaer

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Udben kyllingelårene, og skær kødet i mundrette stykker. Skær tofuen, svampene og grøntsagerne i stykker af samme størrelse. Blancher gulerødderne, til de er halvt møre. Kinakålen forarbejdes rå. Bring hønseboullonen/dashi-boullonen i kog i en gryde, og kog kødet, svampene og gulerødderne møre i boullonen. Fordel retten i 4 spiseskåle, og server Kikkoman Sesam Dressing og Ponzu Citrus Sojasauce som dip dertil.