

Hot pot med kylling- og rejeboller

Samlet tid **40 min.** 20 min. Arbejdstid 20 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:
1.615 kJ / 386 kcal

Fedt: **10 g** Protein: **31 g**
Kulhydrater: **42 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

300 g	fast tofu
600 g	hvidkål
500 g	daikonræddike
150 g	gulerod
1	porre
8	rejer, rå, pillede og rensede
300 g	hakket kyllingekød
3	forårsløg
2 tsb.	revet ingefær
2 spsk.	kartoffelstivelse
1	sammenpisket æg
2 tsb.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
1 tsb.	Kikkoman Ristet Sesamolie
1 liter	vand
1	fed hvidløg, i tynde skiver
2 tsb.	Kikkoman Koncentreret Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (sojasauce) Smag
2 spsk.	Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og yuzusaft
200 g	udonnudler

FREM GANGSMÅDE

Step 1

300 g fast tofu - **600 g** hvidkål - **500 g** daikonræddike - **150 g** gulerod - **1** porre
Skær den faste tofu i mundrette terninger. Skær hvidkålen i tynde både. Høvl daikonræddiken og guleroden i tynde strimler med en tyndskræller. Rens porren, skær den hvide del i tynde skiver på skrå, og skyl den grønne del grundigt, inden den skæres i tynde skiver.

Step 2

8 rejer, rå, pillede og renset - **300 g** hakket kyllingekød - **3** forårsløg - **2 tsb.** revet ingefær - **2 spsk.** kartoffelstivelse - **1** sammenpisket æg - **1 tsb.** [Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce](#) **1 tsb.** [Kikkoman Ristet Sesamolie](#)
Optø rejerne, hvis de er frosne, og hak dem groft, så der stadig er tekstur. Skær forårsløgene i tynde skiver. Kom de hakkede rejer, det hakkede kyllingekød, forårsløg, revet ingefær, kartoffelstivelse, sammenpisket æg, Kikkoman sojasauce og Kikkoman sesamolie i en skål. Rør det hele godt sammen til en ensartet fars. Hæld farsen i en sprøjtepose eller frysepose, og stil den på køl til brug.

Step 3

1 liter vand - **1** fed hvidløg, i tynde skiver - **2 tsb.** [Kikkoman Koncentreret Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu \(sojasauce\)](#) [Smag](#)
Kom vand, hvidløg i skiver og Kikkoman ramen suppebase i en stor gryde, og bring det i kog.

Step 4

Bring boullonen fra trin 3 i kog. Tilsæt hvidkål, tofu og porre fra trin 1. Form farsen med rejer og kylling fra trin 2 til mundrette kødboller med to skeer, og kom dem forsigtigt i boullonen. Læg låg på, og lad det simre i 5 min., tilsæt derefter strimlerne af daikonræddike og gulerod fra trin 1. Lad det simre, til grøntsagerne er møre. Server med Kikkoman ponzu yuzu sojasauce ved siden af.

Step 5

200 g udonnudler

Slut af med udon:

Tilsæt udonnudlerne til den resterende bouillon.

Kog dem efter anvisningen på pakken, og server.