

Kinesisk hotpot - Pien Lo

Samlet tid **30 min.** 20 min. Arbejdstid 10 min. Afkølingstid

Næringsindhold:
2.425 kJ / 580 kcal

Fedt: **42 g** Protein: **25 g**
Kulhydrater: **31 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

4	tørrede shiitakesvampe
1 liter	vand
800 g	kinakål
400 g	svinebryst i skiver
400 g	fast tofu (1 blok)
1	gulerod
1 spsk.	<u>Kikkoman Koncentreret Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (sojasauce)</u>
	<u>Smag</u>
100 g	glasnudler
4 spsk.	<u>Kikkoman Ristet Sesamolie</u>
	Salt, efter smag

FREM GANGSMÅDE

Step 1

4 tørrede shiitakesvampe - **1 liter** vand - **400 g** fast tofu (1 blok) - **1** gulerod - **100 g** glasnudler
Skyl de tørrede shiitakesvampe kort under rindende vand. Udblød dem i vandet, indtil de er bløde, tag dem op, og skær dem i tynde skiver. Gem udblødningsvandet til boullonen. Skær den faste tofu i mundrette terninger. Skær guleroden i tynde bånd med en tyndskræller. Udblød glasnudlerne i vand, indtil de er bløde.

Step 2

800 g kinakål - **400 g** svinebryst i skiver
Skil kinakålen ad i enkelte blade, og blancher dem i kogende vand i 1 minut. Hæld vandet fra, og lad dem køle af. Læg de blancherede kålblade fladt ud, og læg svinebryst i skiver ovenpå. Rul kål og kød tæt sammen fra stilkenden. Skær rullerne i tykke skiver, og stil dem oprejst i en stor gryde.

Step 3

1 spsk. Kikkoman Koncentreret Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (sojasauce) Smag - **4 spsk.** Kikkoman Ristet Sesamolie - Salt, efter smag
Tilsæt tofu, gulerodsbånd og shiitakesvampe i skiver fra trin 1 til gryden. Bland det gemte udblødningsvand fra shiitakesvampene fra trin 1 med Kikkoman ramen suppebase, og hæld det i gryden. Bring det i kog, og lad det simre, indtil kinakålen er mør, og svinebrystet er gennemtillberedt. Fordel Kikkoman sesamolie i individuelle serveringsskåle, smag til med salt, og rør godt rundt. Dyp de tilberedte ingredienser i saucen.

Step 4

Afslut med glasnudler:

Tilsæt glasnudlerne fra trin 1 til den resterende bouillon, og kog dem, indtil de er møre, før servering.