KIKKOMAN

Shabu shabu (japansk hot pot)

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

Næringsindhold:
1.854 kJ / 443 kcal

INGREDIENSER

2 Portioner

150 g	oksekød i tynde skiver til kogning
4	shiitakesvampe (kan evt. erstattes med champignoner/østershatte)
150 g	hakusai (kinakål) (kan evt. erstattes med savojkål/bladbede)
0,5 bundt	spinat/mælkebøtter/rucolasalat
0,5 bundt	forårsløg (kan evt. erstattes med porre)
600 ml	kogebouillon: 1 stk. kombu-tang og vand (kan evt. erstattes med fiskebouillon/kødbouillon/grøntsagsbouillon)
	Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma
	Kikkoman Sesam Sauce

Sesamsauce (hjemmerørt):

4 spsk.	sesampasta eller jordnøddepasta
2 spsk.	æblejuice
1,25 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
0,5 tsk.	sukker
	hvid peber efter smag

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Skær de tynde skiver oksekød i mindre stykker. Skær stokken på shiitakesvampene af, og skær svampene i dekorative stykker. Skær stokken på hakusai-kålen (kinakålen) i 4-5 cm brede strimler, og skær bladene i mundrette stykker. Snit spinaten groft, og skær forårsløgene i ca. 5-6 cm lange stykker. Rør ingredienserne til sesamsaucen sammen. Kog bouillonen op. Kog kødet let i bouillonen, og kog resten af råvarerne efter smag og behag ved bordet under måltidet. Server sesamsauce og Ponzu sauce som dip.