

Çin usulü Pien Lo hot pot

toplam süre **30 dak.** 20 dak. hazırlık süresi 10 dak. soğuma süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
2.425 kJ / 580 kcal

Yağ: **42 gr** Protein: **25 gr**
Karbonhidrat: **31 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

4	adet kurutulmuş shiitake mantarı
1 litre	su
800 gr	Çin lahanası
400 gr	dilimlenmiş domuz döşü
400 gr	sert tofu (1 blok)
1	adet havuç
1 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Ramen Çorba Konsantresi</u>
100 gr	cam noodle (şeffaf noodle)
4 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı</u>
	Tuz (damak zevkinize göre)

HAZIRLANIŞ

Adım 1

4 adet kurutulmuş shiitake mantarı - **1 litre** su - **400 gr** sert tofu (1 blok) - **1** adet havuç - **100 gr** cam noodle (şeffaf noodle)
Kurutulmuş shiitake mantarlarını akan suyun altında kısaca durulayın. Yumuşayana kadar suda bekletin, ardından çıkarıp ince ince dilimleyin. Beklettiğiniz suyu daha sonra et suyu için kullanmak üzere ayırın. Sert tofu'yu lokmalık küpler hâlinde kesin. Sebze soyucu kullanarak havucu ince şeritler hâlinde dilimleyin. Cam noodle'ları yumuşayana kadar suda bekletin.

Adım 2

800 gr Çin lahanası - **400 gr** dilimlenmiş domuz döşü
Çin lahanasını yapraklarına ayırın ve kaynar suda 1 dakika haşlayın. Suyunu süzüp soğumaya bırakın. Haşlanmış lahana yapraklarını düz bir şekilde serin ve üzerine dilimlenmiş domuz göbeklerini yerleştirin. Lahana ve domuz etini sap kısmından başlayarak sıkıca rulo hâline getirin. Ruloları kalın yuvarlaklar hâlinde kesin ve büyük bir tencereye dik olarak dizin.

Adım 3

1 yemek kaşığı Kikkoman Ramen Çorba Konsantresi - **4 yemek kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı - Tuz (damak zevkinize göre)
İlk adımdaki tofu'yu, havuç şeritlerini ve dilimlenmiş shiitake mantarlarını tencereye ekleyin. 1. adımdan ayırdığınız shiitake suyunu Kikkoman Ramen Soup Base ile karıştırıp tencereye dökün. Kaynamaya bırakın ve Çin lahanası yumuşayana, domuz eti de tamamen pişene kadar kısık ateşte

kaynatın. Kikkoman Sesame Oil'i servis kâselerine paylaşırın, damak zevkinize göre tuz ekleyin ve iyice karıştırın. Pişmiş malzemeleri sosa batırıp tadını çıkarın.

Adım 4

Ziyafeti cam noodle ile tamamlayın: 1. adımdaki cam noodle'ları kalan et suyuna ekleyin ve yumuşayana kadar pişirip servis yapın.