

Daikon Turplu Shabu-Shabu

toplam süre **20 dak.** **20 dak.** hazırlık süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):

1.218 kJ / 291 kcal

MALZEMELER

2 porsiyon

- 300 gr** Japon turbu Daikon
150 gr ince dilimlenmiş
haşlamalık domuz veya
dana eti
- 40 gr** havuç
0,5 paket Shirataki noodle
(veya: şeffaf noodle -
yumuşak kıvamlı
pişirilmiş)
- 1 demet** Mizuna (veya: ıspanak)
isteğe göre:
Kikkoman Ponzu Limonlu
Kikkoman Susam Sosu
- Haşlama suyu suyu için:**
2 fincan su
2 fincan tavuk veya sebze suyu
2 yemek kaşığı Kikkoman Doğal Olarak
Fermente Soya Sosu
2 yemek kaşığı beyaz şarap (tatlı)
1 tatlı kaşığı şeker

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Turp, 15 cm uzunluğunda ince şeritler halinde kesilir. Domuz/dana eti ince ve büyük dilimler halinde kesilir, havuç, Mizuna (veya ıspanak irice doğranır) 5 cm uzunluğunda şeritler halinde kesilir. Shirataki noodle (veya şeffaf noodle) biraz haşlanır. Haşlama suyu için tüm malzemeler bir tencerede karıştırılır ve kalan malzemeler eklenir. Malzemeleri, Ponzu veya susam sosuna batırılarak tatlandırılıp keyifle yenir.