

Shabu-Shabu (Japon Güveci)

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

Besin değerleri (porsiyon başı):

1.854 kJ / 443 kcal

MALZEMELER

2 porsiyon

- 150 gr** ince dilimlenmiş siğir eti, haşlamak için
- 4** shiitake mantarı (veya düğme mantar, istiridye mantarı)
- 150 gr** Hakusai (Çin lahanası) (veya kıvırcık lahana, pazı)
- 0,5 demet** ıspanak/karahindiba/roka
- 0,5 demet** taze soğan (veya pırasa)
- 600 ml** pişirme suyu: 1 adet deniz yosunu ve su (veya: balık/et/sebze suyu)
[Kikkoman Ponzu Limonlu](#)
[Kikkoman Susam Sosu](#)

Susam Sos için (ev yapımı):

- 4 yemek kaşığı** tahin veya fıstık ezmesi
- 2 yemek kaşığı** elma suyu
- 1,25 yemek kaşığı** [Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu](#)
- 0,5 tatlı kaşığı** şeker
- isteğe göre beyaz biber

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Dana eti dilimleri parçalara doğranır. Shiitake mantarlarının sapları kesilir, kalanı dekoratif bir şekilde doğranır. Hakusai'nin (Çin lahanası) sapı 4-5 cm'lik şeritler halinde doğranıp yaprakları lokma büyüklüğünde kesilir. Ispanak irice doğranır, taze soğan çapraz şekilde 5-6 cm parçalar halinde kesilir. Susam sosu için malzemeler karıştırılır. Haşlama suyu kaynatılır. Et, haşlama suyunda hafif pişirilir ve kalan malzemeler yemek yerken gerektiği şekilde pişirilir. Dip sos olarak susam sosu ve ponzu ile tadını çıkarın.