

# Tavuklu ve Sebzeli Türlü

## MALZEMELER

4 porsiyon

<b>800 ml</b>	balık bulyon / Dashi
<b>200 gr</b>	kemiği çıkartılmış tavuk budu
<b>0,5 parça / tane</b>	tofu
<b>200 gr</b>	taze Çin lahanası
<b>100 gr</b>	ıspanak
<b>8 parça / tane</b>	adet Shiitake mantarı
<b>100 gr</b>	Shimeji mantarı
<b>0,5 parça / tane</b>	havuç

Kikkoman Susamlı Salata

Sosu

Kikkoman Ponzu Limonlu

## HAZIRLANIŞ

### Adım 1

Tavuk butlarının kemiği çıkartılır ve lokma büyüklüğünde doğranır. Tofu, mantar ve sebze de benzer büyüklükte doğranır. Havuçlar, yarı pişmiş hale gelene kadar kaynar suda kısık ateşte haşlanır. Çin lahanası, çiğ bırakılır. Balık bulyon veya Dashi bir tencerede kaynatılır ve et, mantar ve havuç içinde pişirilir. Bu karışım, daha sonra 10 yemek kasesine pay edilir, yanında Kikkoman susam ve Ponzu sosları dip sos olarak ikram edilir.