

Vegan mochi ve daikon turplu nabe

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

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.385 kJ / 331 kcal

Yağ: **8 gr** Protein: **7,6 gr**
Karbonhidrat: **57 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

8	adet mochi pirinç keki
400 gr	Çin lahanası
2	adet pırasa
150 gr	karışık mantar (shimeji ve enoki)
1 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı</u>
500 gr	daikon turpu
500 ml	su
45 ml	<u>Kikkoman Tamari</u>
	<u>Glutensiz Soya Sosu</u>
45 ml	<u>Kikkoman Mirin Tarzı Tatlı</u>
	<u>Pişirme Sosu</u>
60 ml	<u>Kikkoman Ponzu Yuzu</u>
	<u>Soya Sosu</u>
	Shichimi biberi (Japon baharat karışımı; damak zevkinize göre)

HAZIRLANIŞ

Adım 1

8 adet mochi pirinç keki - **400 gr** Çin lahanası - **2** adet pırasa - **150 gr** karışık mantar (shimeji ve enoki)
Mochi'leri ve Çin lahanasını lokmalık parçalar hâlinde kesin. Pırasaların beyaz kısımlarını 5 cm uzunluğunda kesin. Yeşil kısımlarını iyice yıkayın, içeride kalan kirleri temizlemek için gerekirse uzunlamasına bir çizik atın ve ardından ince ince dilimleyin. Mantarları küçük demetlere ayırın.

Adım 2

1 yemek kaşığı Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı Kikkoman Sesame Oil'i büyük bir tencerede orta ateşte ısıtın. İlk adımdaki mochi'leri ve beyaz pırasa parçalarını ekleyin. Her ikisi de altın sarısı olana kadar pişirin. Ocaktan alıp daha sonra kullanmak üzere kenara kaldırın.

Adım 3

500 gr daikon turpu - **500** su - **45 ml** Kikkoman Tamari Glutensiz Soya Sosu **45 ml** Kikkoman Mirin Tarzı Tatlı Pişirme Sosu
Daikon turpunu soyun ve kabaca doğrayın. Daikon turpunu, suyu, Kikkoman Gluten-free Soy Sauce'u ve Kikkoman Mirin-Style Sweet Seasoning'i bir blender'a alın. Karışım rendelenmiş daikon kıvamına gelene kadar blender'dan geçirin. Karışımı 2. adımdaki tencereye dökün.

Adım 4

60 ml Kikkoman Ponzu Yuzu Soya Sosu - Shichimi biberi (Japon baharat karışımı; damak zevkinize göre)
İlk adımdaki Çin lahanasını, dilimlenmiş yeşil

pırasaları ve mantarları 3. adımda hazırladığınız çorbaya ekleyin. Kaynamaya bırakın ve sebzeler yumuşayana kadar kısık ateşte pişirin. 2. adımdaki kızarmış mochi'leri ve pırasaları tekrar tencereye alın. Mochi'ler yumuşayana kadar pişirmeye devam edin. Kikkoman Yuzu Ponzu ve damak zevkinize göre shichimi biberiyle lezzetlendirip servis yapın.