KIKKOMAN

# Daikon Radish Shabu-Shabu

Gesamtzeit **20 Min.** **20 Min.** Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):
**1218 kJ / 291 kcal**

## ZUTATEN

**2 Portion(en)**

| | |
|---|---|
| **300 g** | (Daikon-)Rettich |
| **150 g** | dünn aufgeschnittenes Schweine- oder Rindfleisch zum Kochen |
| **40 g** | Karotten |
| **0,5** | Packung Shirataki Nudeln (ersatzweise: Glasnudeln - weich gekocht) |
| **1 Bund** | Mizuna (ersatzweise: Spinat) |
| **nach Belieben:** | |
| | Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack |
| | Kikkoman Sesam Dressing |
| **Für die Tsuyu Brühe:** | |
| **2 Becher** | Wasser |
| **2 Becher** | Hühner- oder Gemüsebrühe |
| **2 EL** | Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce |
| **2 EL** | Weißwein (lieblich) |
| **1 TL** | Zucker |

## ZUBEREITUNG

**Schritt 1**

Schweine-/Rindfleisch in dünne und große Scheiben schneiden, die Karotte, den Mizuna (oder Spinat grob schneiden) in Streifen von 5 cm Länge. Die Shirataki-Nudeln (oder Glasnudeln) blanchieren. Alle Zutaten für die Brühe in einem Topf mischen und die restlichen Zutaten hinzufügen. Würzen Sie, indem Sie die Zutaten in Ponzu oder Sesamsauce eintauchen und genießen.