

Hühnereintopf mit Gemüse

ZUTATEN

4 Portion(en)

800 ml Fischbouillon / Dashi

oder Hühnerbouillon

200 g entbeinte

Hähnchenschenkel

0,5 Stück Tofu

200 g frischer Chinakohl

100 g Spinat

8 Stück Shiitake Pilze **100 g** Shimeji Pilze **0,5 Stück** Karotte

Kikkoman Sesam

Dressing

Kikkoman Ponzu -

Würzsauce mit Sojasauce

und Essig, mit

Zitronengeschmack

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Die Hähnchenschenkel entbeinen und in mundgerechte Stücke schneiden. Auch den Tofu, die Pilze und das Gemüse in ähnlich große Stücke schneiden. Die Karotten vorblanchieren, bis sie halb gar sind. Den Chinakohl roh belassen. Hühnerbouillon oder Dashi in einem Topf aufkochen und das Fleisch, die Pilze und die Karotten gar kochen. Dieses dann auf 10 Essschalen verteilen und die beiden Kikkoman Saucen Sesam und Ponzu als Dip reichen.