

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
	<u>Kikkoman Sesamsauce</u>
	<u>Kikkoman Ponzu -</u>
	<u>Würzsauce mit Sojasauce</u>
	<u>und Essig, mit</u>
	<u>Zitronengeschmack</u>

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.