

Ravanello daikon shabu shabu

Tempo totale **20 Min** 20 Min Tempo di preparazione

Valori nutrizionali (per porzione):

1218 kJ / 291 kcal

INGREDIENTI

2 Porzioni

- 300 g** di ravanello daikon
150 g di carne di maiale o manzo tagliata sottile da cuocere
- 40 g** di carote
0,5 confezione di noodle shirataki (in alternativa: noodle di riso - cotti morbidi)
- 1 mazzetto** di mizuna (in alternativa: spinaci)

to taste:

Salsa Ponzu - una
Miscela di Salsa di Soia,
Aceto ed Aroma di
Limone Kikkoman
Condimento al Sesamo
Kikkoman

Per il brodo Tsuyu:

- 2 tazza** d'acqua
2 tazza di brodo di pollo o vegetale
- 2 cucchiai** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
- 2 cucchiai** di vino bianco (delicato)
1 cucchiaino di zucchero

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Tagliare il ravanello a strisce sottili lunghe 15 cm. Tagliare la carne di maiale/manzo a fette grandi e sottili, tagliare carota e mizuna (o spinaci tagliati grossolanamente) a strisce lunghe 5 cm. Sbollentare i noodle shirataki (o di riso). Mescolare tutti gli ingredienti per il brodo in una pentola e aggiungere gli ingredienti residui. Condire immergendo e degustando gli ingredienti nella salsa Ponzu o al sesamo.