KIKKOMAN

Stufato con pollo e verdure

INGREDIENTI

4 Porzioni

800 ml	brodo di pesce / Dashi
200 g	di cosce di pollo disossate
0,5 pezzo	di tofu
200 g	di cavolo cinese fresco
100 g	di spinaci
8 pezzo	funghi shiitake
100 g	di funghi shimeji
0,5 pezzo	carota
	Salsa di Sesamo Kikkoman
	Ponzu - Miscela di Salsa di Soia, Aceto e Aroma di Limone Kikkoman

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Disossare le cosce di pollo e tagliare a pezzetti. Tagliare anche tofu, funghi e verdure in pezzi grandi di dimensioni simili. Sbollentare prima le carote finché non siano cotte a metà. Lasciare il cavolo cinese crudo. Cuocere il brodo di pollo o Dashi in un tegame e aggiungere carne, funghi e carote. Questo può essere ripartito in 10 ciotole e aggiungere le salse dip al sesamo Kikkoman e Ponzu.