KIKKOMAN

Stufato di kimchi con latte di soia

Tempo totale **25 Min** **10 Min** Tempo di preparazione **15 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
1.355 kJ / 324 kcal

Grassi: **17,6 g** Proteine: **22 g**
Carboidrati: **6,6 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

70 g	pancetta tagliata sottile (o bistecchine di maiale)
60 g	cavolo cinese (ca. 3 foglie)
1	pak choi
100 g	funghi (ad esempio shimeji/shiitake o champignon)
0,5 pezzo	tofu
1 cucchiaino	Olio di Sesamo Tostato Kikkoman
200 ml	acqua
100 ml	sake giapponese (o 100 ml di acqua se non si ha a disposizione il sake)
2 cucchiai	Salsa Piccante al Peperoncino Kimchi Kikkoman
2 cucchiai	latte di soia (senza zucchero)
2 cucchiaini	gochujang (pasta di peperoncini rossi) (o 2 cucchiai di pasta di miso)
1	cipollotto

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Tagliare la pancetta a pezzettini.

Passaggio 2

Lavare il cavolo cinese, tagliare la parte inferiore delle foglie a strisce di circa 2 cm di larghezza e la parte superiore in strisce di circa 4-5 cm.

Passaggio 3

Lavare il pak choi, tagliarne le parti inferiori in 4 parti uguali e le parti superiori a una lunghezza di circa 5 cm.

Passaggio 4

Preparare i funghi.

Passaggio 5

Tagliare il tofu a cubetti di 3-4 cm.

Passaggio 6

Riscaldare una padella, aggiungere l'olio di sesamo (o l'olio vegetale) e farvi soffriggere la pancetta. Quando il colore della carne cambia, aggiungere il cavolo cinese, il pak choi e i funghi e lasciar soffriggere anche questi.

Passaggio 7

Aggiungere 200 ml di acqua, il sake e la Salsa

Kimchi al Peperoncino Kikkoman continuare a cuocere.

Passaggio 8

Aggiungere il tofu e cuocere a fuoco medio. Aggiungere infine il latte di soia e il Gochujang (o miso), ma senza portare a ebollizione.

Passaggio 9

Tagliare a rondelle il cipollotto, lavare, aggiungere per completare il piatto e servire.