

# Daikon Radish Shabu-Shabu

Tempo total **20 Mins.** **20 Mins.** Tempo de preparação

Informação nutricional (por porção)

**1218 kJ / 291 kcal**

## INGREDIENTES

**2 Porções**

- 300 g** de rabanete (Daikon)
- 150 g** de carne de vaca ou porco cortada finamente para cozer
- 40 g** de cenoura
- 0,5** pacote de massa Shirataki (alternativamente: massa transparente - bem cozida)
- 1 punhado** de mizuna (alternativamente: espinafre)

**Conforme o gosto:**

- Kikkoman Molho de Soja
- Ponzu Limão
- Kikkoman Molho de Sésamo

**Para o caldo Tsuyu:**

- 2 chávena** de água
- 2 chávena** de caldo de galinha ou de legumes
- 2 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
- 2 colheres de sopa** de vinho branco (doce)
- 1 colheres de chá** de açúcar

## PREPARAÇÃO

**Passo 1**

Cortar o rabanete em tiras finas com 15 cm de comprimento. Cortar a carne de porco/vaca em fatias finas e grandes, a cenoura e a mizuna (espinafre grosseiramente) em tiras com 5 cm de comprimento. Escaldar a massa Shirataki (ou massa transparente). Misturar todos os ingredientes para o caldo numa panela e adicionar os restantes ingredientes. Para temperar, mergulhe os ingredientes em Ponzu ou molho de sésamo e saboreie.