KIKKOMAN®

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.