

Fondue Chinoise com rolinhos de cogumelos

Tempo total **40 Mins.** 30 Mins. Tempo de preparação **10 Mins.** Tempo de confecção

Informação nutricional (por porção)
1.715 kJ / 410 kcal

Gorduras totais: **18 g** Proteína: **11 g**
Hidratos de carbono: **52 g**

INGREDIENTES

4 Porções

10	cogumelos
8	folhas de papel de arroz
4	cogumelos king oyster, fatiados
1	cabeça de brócolos
1	cenoura
2	batatas
200 g	de aipo-rábano
1	pimento
4 colheres de sopa	de maionese
2 colheres de sopa	<u>Kikkoman Molho Teriyaki</u>
2 colheres de sopa	<u>Wok com Alho Assado</u>
2 colheres de sopa	de ketchup
1 colheres de chá	de caril em pó
4 colheres de sopa	<u>Kikkoman Molho de Sésamo</u>
1 colheres de sopa	<u>Kikkoman Molho de Soja Fermentado</u> <u>Naturalmente</u>
800 ml	de caldo de legumes
200 ml	de vinho tinto ou branco
2	folhas de louro
10	grãos de pimenta preta

PREPARAÇÃO

Passo 1

10 cogumelos - **8** folhas de papel de arroz - **4** cogumelos king oyster, fatiados - **1** cabeça de brócolos - **1** cenoura - **2** batatas - **200 g** de aipo-rábano - **1** pimento

Corte os cogumelos em fatias finas. Demolhe as folhas de papel de arroz em água, coloque os cogumelos fatiados entre duas folhas e enrole-as para formar os crepes de cogumelos em papel de arroz. Corte os cogumelos king oyster em fatias grossas. Lave os brócolos, a cenoura e as batatas e corte-os em pedaços pequenos. Deixe as batatas de molho em água. Descasque o aipo-rábano e corte-o em cubos.

Corte o pimento em tiras grossas. Coza a vapor ou em água os brócolos, a cenoura, as batatas e o aipo-rábano até ficarem apenas tenros.

Passo 2

4 colheres de sopa de maionese - **2 colheres de sopa** Kikkoman Molho Teriyaki Wok com Alho Assado **2 colheres de sopa** de ketchup - **1 colheres de chá** de caril em pó - **4 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Sésamo **1 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente

Molhos para mergulhar:

Molho de alho: misture a maionese com o Molho Teriyaki para Wok Kikkoman com Alho Tostado até ficar homogêneo.

Molho de caril: misture a maionese, o ketchup e o caril em pó até ficar homogêneo.

Molho de sésamo: misture o Molho de Sésamo Kikkoman com o Molho de Soja Kikkoman até ficar homogêneo.

Passo 3

800 ml de caldo de legumes - **200 ml** de vinho tinto ou branco - **2** folhas de louro - **10** grãos de pimenta preta

Coloque o caldo de legumes, o vinho, as folhas de louro, os grãos de pimenta preta e os cogumelos em fatias grossas do passo 1 num tacho de fondue. Leve a ferver.

Passo 4

Com garfos de fondue, mergulhe os legumes, os rolinhos de cogumelos e o pimento do Passo 1 no caldo quente do Passo 3 e deixe cozinhar bem. Sirva com os molhos para mergulhar do Passo 2.