

Guisado com frango e legumes

INGREDIENTES

4 Porções

800 ml	de caldo de peixe / dashi (caldo de peixe japonês)
200 g	de coxas de frango desossadas
0,5 peça	de tofu
200 g	de couve chinesa fresca
100 g	de espinafre
8 peça	cogumelos shiitake
100 g	de cogumelos shimeji
0,5 peça	cenoura
	Kikkoman Molho de Sésamo
	Kikkoman Molho de Soja Ponzu Limão

PREPARAÇÃO

Passo 1

Desosse as coxas de frango e corte em pedaços pequenos. Corte em seguida o tofu, os cogumelos e os legumes em pedaços de tamanho semelhante. Escalde as cenouras até ficarem meio cozidas. Deixe ferver o caldo de peixe ou o dashi numa panela com a carne, os cogumelos e a cenoura até ficarem completamente cozidos. Distribua em 10 tigelas e sirva com a Kikkoman Sesam Sauce e o molho Ponzu.