KIKKOMAN

Nabe vegan de mochi e daikon

Tempo total **30 Mins.** **20 Mins.** Tempo de preparação **10 Mins.** Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)
1.385 kJ / 331 kcal

Gorduras totais: **8 g** Proteína: **7,6 g**
Hidratos de carbono: **57 g**

INGREDIENTES

4 Porções

8	bolinhos de arroz mochi
400 g	de couve chinesa
2	alhos-franceses
150 g	de cogumelos variados (shimeji e enoki)
1 colheres de sopa	Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado
500 g	de daikon
500 ml	de água
45 ml	Kikkoman Molho de Soja Tamari Fermentado Naturalmente Isento de Glúten
45 ml	Kikkoman Tempero de cozinha doce ao estilo Mirin
60 ml	Kikkoman Molho de Soja Ponzu Yuzu
	Shichimi a gosto

PREPARAÇÃO

Passo 1

8 bolinhos de arroz mochi - **400 g** de couve chinesa - **2** alhos-franceses - **150 g** de cogumelos variados (shimeji e enoki)
Corte os bolinhos de arroz mochi e a couve chinesa em pedaços pequenos. Corte a parte branca do alho-francês em pedaços de 5 cm. Lave bem a parte verde, fazendo um corte ao comprido se necessário para remover a sujidade, depois corte em fatias finas. Separe os cogumelos em pequenos ramos.

Passo 2

1 colheres de sopa Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado
Aqueça o Óleo de Sésamo Kikkoman numa panela grande em lume médio. Junte o mochi e os pedaços de alho-francês branco do Passo 1. Cozinhe até ambos ficarem dourados. Retire o mochi e o alho francês do tacho e reserve para depois.

Passo 3

500 g de daikon - **500 ml** de água - **45 ml** Kikkoman Molho de Soja Tamari Fermentado Naturalmente Isento de Glúten **45 ml** Kikkoman Tempero de cozinha doce ao estilo Mirin
Descasque e pique grosseiramente o daikon. Coloque o daikon, a água, o Molho de Soja Kikkoman Sem Glúten e o Tempero Doce ao Estilo Mirin Kikkoman num liquidificador. Triture até a mistura ficar semelhante a daikon ralado. Adicione a mistura à panela do Passo 2.

Passo 4

60 ml Kikkoman Molho de Soja Ponzu Yuzu - Shichimi a gosto

Junte a couve chinesa, a parte verde do alho-francês fatiada e os cogumelos do Passo 1 à sopa do Passo 3. Leve a ferver e deixe apurar até os legumes ficarem tenros. Volte a colocar na panela o mochi tostado e o alho-francês do Passo 2. Continue a cozinhar até o mochi ficar macio. Tempere com o Kikkoman Ponzu Yuzu e shichimi a gosto e sirva.