

Dandan-tyylinen hot pot soijamaidosta

kokonaisaika **30 min** 20 min esivalmistelut 10 min valmistus

Ravintosisältö (per annos):
2.506 kJ / 599 kcal

Rasva: **39,6 g** Proteiini: **36,8 g**
Hiilihydraatit: **31,5 g**

AINEKSET

4 annosta

200 g	sieniä (esim. enoki, kuningasosterivinokas, siitake)
200 g	rucolaa
150 g	pavun ituja
2	purjoa
2	paksoita
300 g	tofua
150 g	esikeitettyjä kiinalaisia nuudeleita
Liemipohja:	
1 rkl	silputtua valkosipulia
1 rkl	silputtua inkivääriä
1 tl	sichuaninpippuria jauhattuna
0,5 tl	chilirouhetta
300 g	jauhelihaa
2 rkl	tahinia
2 rkl	<u>Kikkoman paahdettu seesamiöljy</u>
3 rkl	<u>Kikkoman Ramen Nuudeli keittopohjatiiviste - Shoyun (Soijakastike) Makuinen</u>
2 rkl	<u>Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike</u>
2 tl	suolaa
1 l	soijamaitoa (makeuttamatonta)
1 rkl	chiliöljyä
	Hyppysellinen chililankaa

VALMISTUS

Vaihe 1

200 g sieniä (esim. enoki, kuningasosterivinokas, siitake) - **200 g** rucolaa - **150 g** pavun ituja - **2** purjoa - **2** paksoita - **300 g** tofua
Puhdista ja paloittele sienet. Huuhtelee rucola, idut ja purjo. Silppua purjon valkoinen osa ja paloittele vihreä osa vinottain. Leikkaa paksoi pitkittäin kahdeksaan osaan ja tofu kahdeksaan palaan.

Vaihe 2

2 rkl Kikkoman paahdettu seesamiöljy - **1 rkl** silputtua valkosipulia - **1 rkl** silputtua inkivääriä - pilkottu valkoinen osio purjosta vaiheesta 1 - **1 tl** sichuaninpippuria jauhattuna - **0,5 tl** chilirouhetta - **300 g** jauhelihaa - **2 rkl** tahinia - **3 rkl** Kikkoman Ramen Nuudeli keittopohjatiiviste - Shoyun (Soijakastike) Makuinen - **2 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **2 tl** suolaa - **1 l** soijamaitoa (makeuttamatonta)
Kuumenna Kikkoman seesamiöljy kattilassa. Lisää silputtu valkosipuli, inkivääri, vaiheessa 1 silputtu purjon valkoinen osa, sichuaninpippuri sekä chilirouhe ja sekoita, kunnes ainekset alkavat tuoksua. Lisää jauheliha ja ruskista. Lisää tahini, Kikkoman soijakastike, Kikkoman ramen-liemipohja, suola ja soijamaito. Sekoita hyvin.

Vaihe 3

hyppysellinen chililankaa - **1 rkl** chiliöljyä tarjoiluun ja viimeistelyyn - **150 g** esikeitettyjä kiinalaisia nuudeleita
Lisää vaiheen 1 sienet, rucola, pavunidut, loput purjot, paksoi sekä tofu kattilaan ja anna kiehua hiljaa, kunnes ainekset ovat kypsiä. Lisää ennen tarjoilua chililankoja ja chiliöljyä. Perinteisellä hot

pot -aterialla nuudelit lisätään usein vasta lopussa, jotta jäljelle jäänyt liemi saadaan hyödynnettyä. Kun suurin osa kasviksista ja tofusta on syöty, lisää nuudelit kattilaan. Lämmitä liemessä ja tarjoile aterian päätteeksi.