Kana-kasvispata

AINEKSET

4 annosta

800 ml	kalalientä tai dashi-lientä
200 g	broilerin koipireittä
0,5 pala	tofua
200 g	tuoretta kiinankaalia
100 g	pinaattia
8 pala	siitakesientä
100 g	shiitake-sieniä
0,5 pala	porkkana
	Kikkoman seesamikastike
	Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa

VALMISTUS

Vaihe 1

Poista broilerin koipireisistä luut ja leikkaa liha sopivan kokoisiksi suupaloiksi. Leikkaa myös tofu, sienet ja kasvikset yhtä suuriksi paloiksi. Keitä porkkanat puolikypsiksi. Jätä kiinankaali raa'aksi. Kiehauta kala- tai dashi-liemi kattilassa, lisää joukkoon liha, sienet ja porkkanat ja keitä kypsiksi. Jaa ruoka 10 kulhoon ja tarjoa dippikastikkeena Kikkomanin Seesamin kastike ja Ponzu-sitrussoijakastiketta.