

Mausteinen kimchi- hot pot

kokonaisaika **35 min** 15 min esivalmistelut 10 min valmistus

Ravintosisältö (per annos):
3.059 kJ / 731 kcal

Rasva: **49,5 g** Proteiini: **37,2 g**
Hiilihydraatit: **33,3 g**

AINEKSET

4 annosta

8	siivua pekonia
2	salaattisikuria
120 g	parsakaalia
1	sipuli
2	tomaattia
1	punainen paprika
150 g	sieniä (esim. herkkusieniä, enoki- sieniä, kuningasosterivin okkaita)
8	makkaraa
150 g	pelmeniä tai raviolia
100 g	juustoraastetta (esim. parmesaani tai mozzarella)
Liemipohja:	
500 ml	kanalientä
400 g	tomaattimurskaa
50 ml	valkoviiniä
4 rkl	<u>Kikkoman Mausteinen Chilikastike Kimchille</u>

VALMISTUS

Vaihe 1

2 salaattisikuria - **8** siivua pekonia - **120 g** parsakaalia - **1** sipuli - **2** tomaattia - **1** punainen paprika - **150 g** sieniä (esim. herkkusieniä, enoki-sieniä, kuningasosterivinokkaita) - **8** makkaraa
Leikkaa salaattisikurit pituussuunnassa neljään osaan ja kääri lohkot pekoniin. Erottele parsakaali suupalan kokoisiin nuppuihin. Suikaloi sipuli ja leikkaa kumpikin tomaatti 8 lohkoon. Leikkaa paprika pituussuunnassa suikaleiksi. Puhdista sienet ja halkaise isoimmat (jos käytät herkkusieniä tai kuningasosterivinokkaita) tai erottele nipuiksi (jos käytät enoki-sieniä). Leikkaa makkarat puoliksi.

Vaihe 2

500 ml kanalientä - **400 g** tomaattimurskaa - **50 ml** valkoviiniä - **4 rkl** Kikkoman Mausteinen Chilikastike Kimchille

Sekoita kattilassa liemipohjaa varten kanaliemi, tomaattimurska, valkoviini sekä Kikkoman kimchi-chilikastike. Kiehauta.

Vaihe 3

Lisää vaiheen 1 pekoniin käärityt salaattisikurit, parsakaali, sipuli, tomaatit, paprika, sienet sekä makkarat vaiheessa 2 tehtyyn liemipohjaan. Kiehauta uudelleen ja anna sitten kiehua hiljaa, kunnes kasvikset pehmenevät ja makkarat ovat kypsiä.

Vaihe 4

150 g pelmeniä tai raviolia - **100 g** juustoraastetta (esim. parmesaani tai mozzarella)

Saat kivan päätöksen aterialle, kun lisäät
pelmenejä tai raviroleja jäljelle jääneeseen liemeen.
Anna niiden kiehua hiljaa kypsiksi ja ripottele sitten
juustoraaste päälle. Tuloksena on täyteläinen ja
kermanen keitto.