

Shabu-shabu japaninretikasta

kokonaisaika **20 min** 20 min esivalmistelut

Ravintosisältö (per annos):

1218 kJ / 291 kcal

AINEKSET

2 annosta

- 300 g** japaninretikkaa (daikon)
150 g ohuiksi viipaleiksi leikattua sian- tai naudanlihaa
40 g porkkanoita
0,5 pakkaus shirataki-nuudeleita (tai vaihtoehtoisesti lasinuudeleita pehmeiksi keitettynä)
1 nippu mizunaa (tai vaihtoehtoisesti pinaattia)

maun mukaan:

Kikkoman Ponzu -
Sekoitus Soijakastiketta,
etikkaa ja sitruunaa
Kikkoman
Seesamisalaatinkastike

Tsuyu-liemi:

- 2 kuppi** vettä
2 kuppi kana- tai kasvislientä
2 rkl Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
2 rkl valkoviiniä (puolimakeaa)
1 tl sokeria

VALMISTUS

Vaihe 1

Pilko retikka 15 cm:n pituisiksi ohuiksi suikaleiksi. Suikaloi sian-/naudanliha ohuiksi, isoiksi siivuiksi. Leikkaa porkkanat ja mizuna 5 cm:n pituisiksi suikaleiksi (jos käytät pinaattia, leikkaa se karkeasti). Kiehauta shirataki-nuudelit (tai lasinuudelit) nopeasti. Sekoita liemen ainekset keskenään kattilassa ja lisää joukkoon loput ainekset. Mausta kastamalla aineksia ponzu- tai seesamikastikkeessa ja nauti.