

Vegan mochi and daikon nabe

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

Ravintosisältö (per annos):

1.385 kJ / 331 kcal

Rasva: **8 g** Proteiini: **7,6 g**

Hiilihydraatit: **57 g**

AINEKSET

4 annosta

8	mochi-riisikakkua
400 g	kiinankaalia
2	purjoa
150 g	sieniä (shimeji ja enoki)
1 rkl	<u>Kikkoman paahdettu</u> <u>seesamiöljy</u>
500 g	japaninretikkaa
500 ml	vettä
45 ml	<u>Kikkoman luonnollisesti</u> <u>valmistettu Tamari</u> <u>Gluteeniton soijakastike</u>
45 ml	<u>Kikkoman Mirin-tyylinen</u> <u>makea</u> <u>ruuanvalmistuskastike</u>
60 ml	<u>Kikkoman Ponzu -</u> <u>sekoitus soijakastiketta,</u> <u>etikkaa ja yuzu-</u> <u>hedelmätäysmehua</u> Shichimi- chilimausteseosta maun mukaan

VALMISTUS

Vaihe 1

8 mochi-riisikakkua - **400 g** kiinankaalia - **2** purjoa - **150 g** sieniä (shimeji ja enoki)

Paloittele mochi-riisikakut ja kiinankaali. Leikkaa purjojen valkoiset osat 5 cm:n pituisiksi paloiksi. Pese vihreät osat huolellisesti ja tee tarvittaessa pituussuuntainen viilto, jotta saat poistettua niihin tarttuneen lian. Leikkaa ne sitten ohuiksi siivuiksi. Jaa sienet pieniksi nipuiksi.

Vaihe 2

1 rkl Kikkoman paahdettu seesamiöljy
Kuumenna Kikkoman seesamiöljy isossa kattilassa keskilämmöllä. Lisää mochit ja purjon valkoinen osa. Paista kullanruskeiksi, ota pois kattilasta ja jätä odottamaan.

Vaihe 3

500 g japaninretikkaa - **500** vettä - **45 ml** Kikkoman luonnollisesti valmistettu Tamari
Gluteeniton soijakastike **45 ml** Kikkoman Mirin-tyylinen makea ruuanvalmistuskastike
Kuori ja pilko japaninretikka. Laita japaninretikka, vesi, Kikkoman gluteeniton soijakastike ja Kikkoman mirin-tyylinen makea kastike tehosekoittimeen. Soseuta, kunnes seos muistuttaa raastettua retikkaa. Kaada seos vaiheessa 2 käytettyyn kattilaan.

Vaihe 4

60 ml Kikkoman Ponzu - sekoitus soijakastiketta,
etikkaa ja yuzu-hedelmätäysmehua - Shichimi-
chilimausteseosta maun mukaan
Lisää kiinankaali, purjon vihreät osat ja sienet keittoon. Kuumenna kiehuvaaksi ja anna kiehua

hiljaa, kunnes kasvikset ovat pehmenneet. Lisää vaiheessa 2 paahdetut mochit ja purjo takaisin kattilaan. Jatka keittämistä, kunnes mochit ovat pehmenneet. Mausta Kikkoman Yuzu Ponzu -kastikkeella sekä shichimi-chilimausteseoksella maun mukaan ja tarjoile.