

# Daikon Radish Shabu-Shabu

Gesamtzeit **20 Min.** 20 Min. Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):

**1218 kJ / 291 kcal**

## ZUTATEN

**2 Portion(en)**

<b>300 g</b>	(Daikon-)Rettich
<b>150 g</b>	dünn aufgeschnittenes Schweine- oder Rindfleisch zum Kochen
<b>40 g</b>	Karotten
<b>0.5</b>	Packung Shirataki Nudeln (ersatzweise: Glasnudeln - weich gekocht)
<b>1 Bund</b>	Mizuna (ersatzweise: Spinat)

**nach Belieben:**

Kikkoman Ponzu -  
Würzsauce mit Sojasauce  
und Essig, mit  
Zitronengeschmack  
Kikkoman Sesam  
Dressing

**For the tsuyu stock:**

<b>2 Becher</b>	Wasser
<b>2 Becher</b>	Hühner- oder Gemüsebouillon
<b>2 EL</b>	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
<b>2 EL</b>	Weisswein (lieblich)
<b>1 TL</b>	Zucker

## ZUBEREITUNG

**Schritt 1**

Die Rindfleischscheiben in Stücke schneiden. Die Stiele der Shiitake-Pilze entfernen und den Rest dekorativ schneiden. Den Stiel des Hakusai (Chinakohl) in 4-5cm Streifen und die Blätter in essbare Stücke schneiden. Spinat grob schneiden, die Frühlingszwiebel schräg in 5-6 cm Stangen schneiden. Die Zutaten für die Sesamsauce vermischen. Bouillon kochen. Das Fleisch leicht in Bouillon kochen und die restlichen Zutaten beim Essen entsprechend kochen. Mit Sesamsauce und Ponzu als Dip-Saucen genießen.