KIKKOMAN®

Eintopf mit Poulet und Gemüse

ZUTATEN

4 Portion(en)

800 ml	Fischbouillon / Dashi
200 g	entbeinte Pouletschenkel
0.5 Stück	Tofu
200 g	frischer Chinakohl
100 g	Spinat
8 Stück	Shiitake Pilze
100 g	Shimeji Pilze
0.5 Stück	Karotte
	Kikkoman Sesam Dressing
	Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Die Pouletschenkel entbeinen und in mundgerechte Stücke schneiden. Auch den Tofu, die Pilze und das Gemüse in ähnlich große Stücke schneiden. Die Karotten vorblanchieren, bis sie halb gar sind. Den Chinakohl roh belassen. Fischbouillon oder Dashi in einem Topf aufkochen und das Fleisch, die Pilze und die Karotten gar kochen. Dieses dann auf 10 Essschalen verteilen und die beiden Kikkoman Saucen Sesam und Ponzu als Dip reichen.