

Fondue Chinoise mit Pilzröllchen

Gesamtzeit **40 Min.** 30 Min. Vorbereitungszeit **10 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1'715 kJ / 410 kcal

Fett: **18 g** Eiweiss: **11 g**
Kohlenhydrate: **52 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

10	Champignons
8	Reispapierblätter
4	Kräuterseitlinge
1	Broccoli
1	Karotte
2	Kartoffeln
200 g	Knollensellerie
1	Peperoni
4 EL	Mayonnaise
2 EL	<u>Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Knoblauch</u>
2 EL	Ketchup
1 TL	Currypulver
4 EL	<u>Kikkoman Sesamsauce</u>
1 EL	<u>Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce</u>
800 ml	Gemüsebouillon
200 ml	Rot- oder Weisswein
2	Lorbeerblätter
10	schwarze Pfefferkörner

ZUBEREITUNG

Schritt 1

10 Champignons - **8** Reispapierblätter - **4** Kräuterseitlinge - **1** Broccoli - **1** Karotte - **2** Kartoffeln - **200 g** Knollensellerie - **1** Peperoni
Champignons in dünne Scheiben schneiden.
Reispapierblätter in Wasser einweichen. Die Champignonscheiben jeweils zwischen zwei Blätter legen und aufrollen. Kräuterseitlinge in dicke Scheiben schneiden. Broccoli, Karotte und Kartoffeln waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Kartoffeln in Wasser einweichen. Knollensellerie schälen und in Würfel schneiden. Peperoni in breite Streifen schneiden. Den Broccoli, die Karotte, die Kartoffeln und den Knollensellerie dämpfen oder kochen, bis sie gerade weich sind.

Schritt 2

4 EL Mayonnaise - **2 EL** Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Knoblauch **2 EL** Ketchup - **1 TL** Currypulver - **4 EL** Kikkoman Sesamsauce **1 EL** Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce
Knoblauch-Dip: Mayonnaise mit Kikkoman Teriyaki Wok Sauce Knoblauch glatt rühren.
Curry-Dip: Mayonnaise mit Ketchup und Currypulver glatt rühren.
Sesam-Dip: Kikkoman Sesamsauce mit Kikkoman Sojasauce vermischen.

Schritt 3

800 ml Gemüsebouillon - **200 ml** Rot- oder Weisswein - **2** Lorbeerblätter - **10** schwarze Pfefferkörner
Gemüsebouillon, Wein, Lorbeer, Pfefferkörner und die Kräuterseitlinge in einen Fonduetopf geben. Zum Kochen bringen.

Schritt 4

Das Gemüse und die Pilzröllchen mit Fonduegabeln in die heiße Bouillon tauchen und garen. Die drei Dips dazu servieren.