

Fondue chinoise con rollitos de setas

Tiempo total **40 Mins.** 30 Mins. Tiempo de preparación 10 Mins. Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
1.715 kJ / 410 Kcal

Grasas: **18 g** Proteínas: **11 g**
Carbohidratos: **52 g**

INGREDIENTES

4 porciones

10 champiñones
8 hojas de papel de arroz
4 setas de cardo, cortadas en láminas
1 brócoli
1 zanahoria
2 patatas
200 g de apionabo
1 pimiento
4 de mayonesa
cucharadas
2 Kikkoman Salsa Teriyaki
cucharadas con ajos asados para wok
2 de kétchup
cucharadas
1 de curry en polvo
cucharadita
4 Kikkoman Salsa de
cucharadas Sésamo
1 cucharada Kikkoman Salsa de Soja
naturalmente
fermentada
800 ml de caldo de verduras
200 ml de vino tinto o blanco
2 hojas de laurel
10 granos de pimienta negra

PREPARACIÓN

Pasos 1

10 champiñones - **8** hojas de papel de arroz - **4** setas de cardo, cortadas en láminas - **1** brócoli - **1** zanahoria - **2** patatas - **200 g** de apionabo - **1** pimiento
Lamine finamente los champiñones. Remoje las hojas de papel de arroz en agua, reparta los champiñones entre dos hojas y enróllelas para formar los rollitos. Corte las setas de cardo en rodajas gruesas. Lave el brócoli, la zanahoria y las patatas y trocéelos del tamaño de un bocado. Ponga las patatas en remojo en agua. Pele el apionabo y píquelo en dados. Corte el pimiento en tiras gruesas. Cocine al vapor o en agua hirviendo el brócoli, la zanahoria, las patatas y el apionabo hasta que estén tiernos, pero sin que lleguen a ablandarse demasiado.

Pasos 2

4 cucharadas de mayonesa - **2 cucharadas** Kikkoman Salsa Teriyaki con ajos asados para wok - **2 cucharadas** de kétchup - **1 cucharadita** de curry en polvo - **4 cucharadas** Kikkoman Salsa de Sésamo - **1 cucharada** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
Salsas para mojar:

Salsa de ajo: mezcle la mayonesa con la Kikkoman salsa Teriyaki WOK con Ajo hasta obtener una salsa homogénea.

Salsa de curry: mezcle la mayonesa, el kétchup y el curry en polvo hasta obtener una salsa homogénea.

Salsa de sésamo: mezcle la Kikkoman salsa de sésamo con la Kikkoman salsa de soja hasta

obtener una salsa homogénea.

Pasos 3

800 ml de caldo de verduras - **200 ml** de vino tinto o blanco - **2** hojas de laurel - **10** granos de pimienta negra

Coloque en una olla para fondue el caldo de verduras, el vino, las hojas de laurel, los granos de pimienta negra y las setas de cardo cortadas en rodajas gruesas del paso 1. Lleve a ebullición.

Pasos 4

Con ayuda de los tenedores para fondue, introduzca las verduras, los rollitos de champiñones y el pimiento del paso 1 en el caldo caliente del paso 3 y cocínelos hasta que estén hechos. Sírvalos acompañados de las salsas para mojar del paso 2.