

Shabu-Shabu de rábano Daikon

Tiempo total **20 Mins.** **20 Mins.** Tiempo de preparación

Información nutricional (por porción)

1218 kJ / 291 Kcal

INGREDIENTES

2 porciones

- 300 g** de rábano Daikon
- 150 g** de carne de vacuno o cerdo en lonchas muy finas para cocer
- 40 g** de zanahorias
- 0,5** paquete de fideos Shirataki (alternativamente: fideos de cristal, hervidos)
- 1 manojo** de mizuna (alternativamente: espinacas)

según preferencia:

- Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón
- Kikkoman Aderezo de Sésamo

Para el caldo Tsuyu:

- 2 taza** de agua
- 2 taza** de caldo de pollo o verduras
- 2 cucharadas** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
- 2 cucharadas** de vino blanco (dulce)
- 1 cucharadita** de azúcar

PREPARACIÓN

Pasos 1

Cortar el rábano en tiras finas de 15 cm de longitud. Cortar la carne de vacuno/cerdo en láminas grandes y finas, y las zanahorias y la mizuna (o espinacas en trozos grandes) en tiras de 5 cm de longitud. Escaldar los fideos Shirataki (o de cristal). Mezclar todos los ingredientes del caldo en una olla y añadir el resto de ingredientes. Sazonar mojando los ingredientes en salsa de sésamo o ponzu y disfrutar.