KIKKOMAN®

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.