KIKKOMAN

Shabu-Shabu (fondue japonesa)

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

Información nutricional (por porción)
1.854 kJ / 443 Kcal

INGREDIENTES

2 porciones

150 g	carne de vacuno en lonchas muy finas para cocer
4	setas shiitake (alternativamente: champiñones, setas de ostra)
150 g	Hakusai (col china) (alternativamente: col de Saboya, acelgas)
0,5 manojo	espinacas/diente de león/rúcula
0,5 manojo	cebolletas (alternativamente: puerro)
600 ml	caldo para la cocción: 1 pieza de alga marina y agua (alternativamente: caldo de pescado/carne/verduras)
	Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón
	Kikkoman Salsa de Sésamo

Para la salsa de sésamo (casera):

4 cucharadas	pasta de sésamo o cacahuete
2 cucharadas	zumo de manzana
1,25 cucharada	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente

PREPARACIÓN

Pasos 1

Cortar las lonchas de carne en trozos. Quitar los tallos de las shiitake y cortar el resto ornamentalmente. Cortar el tallo de la col china en tiras de 4-5 cm y las hojas en trozos comestibles. Cortar en trozos grandes las espinacas y las cebolletas en tallos oblicuos de 5-6 cm. Mezclar los ingredientes para la salsa de sésamo. Cocer el caldo. Cocinar ligeramente la carne en el caldo y cocinar correspondientemente el resto de ingredientes al comerlos. Disfrutar de ellos utilizando la salsa de sésamo o ponzu para mojar.

	fermentada
0,5 cucharadita	azúcar
	Pimienta blanca al gusto