

Warzywny Kociołek Z Kurczakiem

SKŁADNIKI

4 porcj(e/i)

800 ml	Bulion rybny dashi lub bulion
200 g	Udka z kurczaka (bez kości)
0,5 kawałek	Tofu
200 g	Kapusta pekińska
100 g	Szpinak
8 kawałki	Grzyby shiitake
100 g	Grzyby shimeji
0,5 kawałek	Marchew
	Dressing sezamowy
	Kikkoman
	Ponzu - Mieszanka sosu Sojowego, octu o smaku Cytrynowym Kikkoman

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Pokrój mięso, tofu, shiitake i warzywa w kawałki o wielkości kęsa. Shimeji pozostaw w całości. Zblanszuj marchew.

Krok 2

W małym garnku zagotuj dashi lub bulion, dodaj mięso, grzyby i warzywa i gotuj do miękkości. Podawaj w małym garnuszku z Kikkoman Sosem Sezamowym oraz Kikkoman Ponzu Cytrusowym Sosem Sojowym w osobnych miseczkach jako dipy.