

Daikon Radish Shabu-Shabu

Zubereitungszeit **20 Minuten**

Kalorien pro Portion **463**



Zutaten für 4 Personen

None:

400 g Daikon-Rettich
300 g Rindfleisch
80 g Karotten
1 Packung Shirataki Nudeln
2 Bund Mizuna

Nach Belieben:

0 Kikkoman Ponzu Sauce
0 Kikkoman Sesamdressing

Für die Tsuyu Brühe:

5 Becher Wasser
5 Becher Hühnerbrühe
4 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
4 EL Weißwein
2 TL Zucker

1. Den Rettich in 15 cm lange dünne Streifen.
2. Das Schweine- oder Rindfleisch in dünne und große Scheiben schneiden, die Karotte, den Mizuna (oder Spinat grob schneiden) in Streifen von 5 cm Länge.
3. Die Shirataki-Nudeln (oder Glasnudeln) blanchieren. Alle Zutaten für die Brühe in einem Topf mischen und die restlichen Zutaten hinzufügen.
4. Zutaten nach Belieben in Ponzu oder Sesamsauce zum Würzen eintauchen und genießen.

Guten Appetit!