

Fondue Chinoise mit Pilzröllchen

Gesamtzeit **40 Min.** 30 Min. Vorbereitungszeit 10 Min. Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1.715 kJ / 410 kcal

Fett: **18 g** Eiweiß: **11 g**
Kohlenhydrate: **52 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

10	Champignons
8	Reispapierblätter
4	Kräuterseitlinge
1	Brokkoli
1	Möhre
2	Kartoffeln
200 g	Knollensellerie
1	Paprika
4 EL	Mayonnaise
2 EL	<u>Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Knoblauch</u>
2 EL	Ketchup
1 TL	Currypulver
4 EL	<u>Kikkoman Sesamsauce</u>
1 EL	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>
800 ml	Gemüsebrühe
200 ml	Rot- oder Weißwein
2	Lorbeerblätter
10	schwarze Pfefferkörner

ZUBEREITUNG

Schritt 1

10 Champignons - **8** Reispapierblätter - **4** Kräuterseitlinge - **1** Brokkoli - **1** Möhre - **2** Kartoffeln - **200 g** Knollensellerie - **1** Paprika
Champignons in dünne Scheiben schneiden.
Reispapierblätter in Wasser einweichen. Die Champignonscheiben jeweils zwischen zwei Blätter legen und aufrollen. Kräuterseitlinge in dicke Scheiben schneiden. Brokkoli, Möhre und Kartoffeln waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Kartoffeln in Wasser einweichen. Knollensellerie schälen und in Würfel schneiden. Paprika in breite Streifen schneiden. Den Brokkoli, die Möhre, die Kartoffeln und den Knollensellerie dämpfen oder kochen, bis sie gerade weich sind.

Schritt 2

4 EL Mayonnaise - **2 EL** Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Knoblauch **2 EL** Ketchup - **1 TL** Currypulver - **4 EL** Kikkoman Sesamsauce **1 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
Knoblauch-Dip: Mayonnaise mit Kikkoman Teriyaki Wok Sauce Knoblauch glatt rühren.

Curry-Dip: Mayonnaise mit Ketchup und Currypulver glatt rühren.

Sesam-Dip: Kikkoman Sesamsauce mit Kikkoman Sojasauce vermischen.

Schritt 3

800 ml Gemüsebrühe - **200 ml** Rot- oder Weißwein - **2** Lorbeerblätter - **10** schwarze Pfefferkörner
Gemüsebrühe, Wein, Lorbeer, Pfefferkörner und

die Kräuterseitlinge in einen Fonduetopf geben.
Zum Kochen bringen.

Schritt 4

Das Gemüse und die Pilzröllchen mit Fonduegabeln
in die heiße Brühe tauchen und garen. Die drei Dips
dazu servieren.