

Veganský nabe s mochi a daikonem

Celkový čas vaření **30 min.** 20 min. Doba přípravy **10 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):

1.385 kJ / 331 kcal

Tuky: **8 g** Bílkoviny: **7,6 g**

Sacharidy: **57 g**

INGREDIENCE

4 Porce

8	rýžových koláčků mochi
400 g	čínského zelí
2	pórky
150 g	směsi hub (shimeji a enoki)
1 polévková lžíce	<u>Kikkoman Pražený sezamový olej</u>
500 g	ředkve daikon
500 ml	vody
45 ml	<u>Kikkoman Tamari bezlepková sójová omáčka</u>
45 ml	<u>Kikkoman Mirin sladké dochucovadlo</u>
60 ml	<u>Kikkoman Ponzu sójová omáčka s yuzu</u> chilli paprička shichimi podle chuti

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

8 rýžových koláčků mochi - **400 g** čínského zelí - **2** pórky - **150 g** směsi hub (shimeji a enoki)
Rýžové koláčky mochi a čínské zelí nakrájejte na kousky velikosti sousta. Bílé části pórku nakrájejte na 5 cm kousky. Zelené části důkladně omyjte; v případě potřeby je podélně nařízněte, abyste odstranili veškeré nečistoty, a poté je nakrájejte na tenké plátky. Houby rozdělte na malé trsy.

Krok 2

1 polévková lžíce Kikkoman Pražený sezamový olej
Ve velkém hrnci rozežřejte na středním plameni Kikkoman Sezamový olej. Přidejte mochi a bílé kousky pórku z kroku 1. Opékejte, dokud obojí nezezlátne. Vyjměte a odložte na později.

Krok 3

500 g ředkve daikon - **500** vody - **45 ml** Kikkoman Tamari bezlepková sójová omáčka **45 ml** Kikkoman Mirin sladké dochucovadlo
Daikon oloupejte a nakrájejte nahrubo. Vložte daikon, vodu, Kikkoman Tamari a Kikkoman Mirin do mixéru. Mixujte, dokud směs nebude připomínat nastrohaný daikon. Směs nalijte do hrnce z kroku 2.

Krok 4

60 ml Kikkoman Ponzu sójová omáčka s yuzu - chilli paprička shichimi podle chuti
Do polévky z kroku 3 přidejte čínské zelí, nakrájené zelené části pórku a houby z kroku 1. Přiveďte k varu a vařte na mírném ohni, dokud zelenina nezměkne. Do hrnce vraťte opečené mochi a pórek

z kroku 2. Pokračujte ve vaření, dokud mochi nezměkne.

Dochutte Kikkoman Ponzu s yuzu a chilli papričkou shichimi podle chuti a podávejte.