

# Daikon Radish Shabu-Shabu

durée totale **20 min.** 20 min. temps de préparation

Données nutritionnelles (par portion):

**1218 kJ / 291 kcal**

## INGRÉDIENTS

2 portions

- 300 g** de raifort (daikon)
- 150 g** de porc ou de bœuf pour pot-au-feu coupé en tranches fines
- 40 g** de carottes
- 0,5** paquet de nouilles shirataki (ou à défaut, de vermicelle cristal – bien cuit)
- 1 bouquet** de salade mizuna (ou à défaut, d'épinards)

**selon son goût :**

Ponzu - un Mélange de Sauce Soja et Vinaigre, goût Citron Kikkoman  
Sauce salade au sésame Kikkoman

**Pour le bouillon Tsuyu :**

- 2 tasse** d'eau
- 2 tasse** de bouillon de poule ou de légumes
- 2 càs** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
- 2 càs** de vin blanc (doux)
- 1 càc** de sucre

## PRÉPARATION

Étape 1

Couper le raifort en fines lanières de 15 cm de long. Couper le porc/bœuf en larges tranches fines, la carotte et la salade mizuna en lanières de 5 cm de long (ou couper les épinards grossièrement). Faire blanchir les nouilles shirataiki (ou le vermicelle cristal). Mélanger tous les ingrédients du bouillon dans une casserole et ajouter le reste des ingrédients. Assaisonnez en plongeant les ingrédients dans la sauce Ponzu ou la sauce au sésame et dégustez.