KIKKOMAN

Hot pot épicé au kimchi et à la tomate

durée totale **35 min.** **15 min.** temps de préparation **10 min.** temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
3.059 kJ / 731 kcal

Matières grasses: **49,5 g** Protéines: **37,2 g**
Glucides: **33,3 g**

INGRÉDIENTS

4 portions

8	tranches de bacon
2	endives
120 g	de brocoli
1	oignon
2	tomates
1	poivron rouge
150 g	de champignons (enoki, de Paris ou pleurotes royaux)
8	saucisses
150 g	de pelmeni ou de raviolis
100 g	de fromage râpé (parmesan ou mozzarella)

Base du bouillon :

500 ml	de bouillon de volaille
400 g	de tomates concassées en boîte
50 ml	de vin blanc
4 càs	Sauce chili épicée pour Kimchi Kikkoman

PRÉPARATION

Étape 1

2 endives - **8** tranches de bacon - **120 g** de brocoli - **1** oignon - **2** tomates - **1** poivron rouge - **150 g** de champignons (enoki, de Paris ou pleurotes royaux) - **8** saucisses
Couper les endives en quatre dans la longueur et enrouler chaque morceau d'une tranche de bacon. Détailler le brocoli en petits bouquets. Couper l'oignon et les tomates en huit quartiers. Émincer le poivron rouge en lanières. Nettoyer les champignons : couper les plus gros (de Paris ou pleurotes royaux) en deux et séparer les champignons enoki en petits paquets. Couper les saucisses en deux.

Étape 2

500 ml de bouillon de volaille - **400 g** de tomates concassées en boîte - **50 ml** de vin blanc - **4 càs** Sauce chili épicée pour Kimchi Kikkoman
Verser le bouillon de volaille, les tomates concassées, le vin blanc et la sauce pimentée Kikkoman pour kimchi dans une casserole. Porter à ébullition pour préparer la base du bouillon.

Étape 3

Ajouter les endives enroulées de bacon, le brocoli, l'oignon, les tomates, le poivron, les champignons et les saucisses dans la base de bouillon de l'étape 1. Porter à ébullition, puis laisser mijoter doucement jusqu'à ce que les légumes soient tendres et les saucisses bien cuites.

Étape 4

150 g de pelmeni ou de raviolis - **100 g** de fromage

râpé (parmesan ou mozzarella)
Pour terminer le repas en douceur, ajouter les pelmeni ou les raviolis dans le bouillon restant. Laisser mijoter doucement jusqu'à ce qu'ils soient cuits, puis parsemer de fromage râpé pour une touche riche et onctueuse.