

Китайский хот-пот Пинь Ло

Общее время **30 мин** 20 мин Время подготовки 10 мин Время на охлаждение

Пищевая ценность (на порцию):

2 425 кДж / 580 ккал

Жиры: **42 г** Белки: **25 г**

Углеводы: **31 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 порции

4	сушеных шиитаке
1 л	воды
800 г	пекинской капусты
400 г	нарезанной свиной грудинки
400 г	твёрдого тофу (1 блок)
1	морковь
1 ст. л.	<u>концентрированной основы Kikkoman для супа Рамен</u>
100 г	фунчозы
4 ст. л.	<u>масла Kikkoman из поджаренного кунжута</u>
	Соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

4 сушеных шиитаке - **1 л** воды - **400 г** твёрдого тофу (1 блок) - **1** морковь - **100 г** фунчозы
Быстро промойте сушеные шиитаке под проточной водой. Замочите их в воде до размягчения, затем выньте и тонко нарежьте. Сохраните жидкость, в которой они замачивались, для бульона. Нарежьте твёрдый тофу на небольшие кубики. Нарежьте морковь тонкими полосками с помощью овощечистки. Замочите фунчозу в воде до размягчения.

Шаг 2

800 г пекинской капусты - **400 г** нарезанной свиной грудинки
Разорвите китайскую капусту на отдельные листья и бланшируйте в кипящей воде в течение 1 минуты. Слейте воду и дайте остыть. Разложите бланшированные листья капусты на плоской поверхности и выложите на них нарезанную свиную грудинку. Плотно сверните капусту со свиной рулеты, начиная со стебля. Нарежьте рулеты на толстые кружочки и уложите их вертикально в большую кастрюлю.

Шаг 3

1 ст. л. концентрированной основы Kikkoman для супа Рамен - **4 ст. л.** масла Kikkoman из поджаренного кунжута - Соль по вкусу
Добавьте в кастрюлю тофу, морковные полоски и нарезанные шиитаке из шага 1. Смешайте жидкость, в которой замачивались грибы шиитаке (оставленную из шага 1), с основой Kikkoman для супа Рамен и влейте в кастрюлю. Доведите до кипения и варите на медленном

огне, пока капуста не станет мягкой, а свинина не проварится до готовности. Разлейте кунжутное масло Kikkoman по отдельным суповым тарелкам, добавьте соль по вкусу и хорошо перемешайте. Обмакните приготовленные ингредиенты в соус.

Шаг 4

Добавьте фунчозу из шага 1 в оставшийся бульон и варите до готовности перед подачей.