

Веганское набэ с моти и дайконом

Общее время **30 мин** 20 мин Время подготовки 10 мин Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):

1 385 кДж / 331 ккал

Жиры: **8 г** Белки: **7,6 г**

Углеводы: **57 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 порции

8	рисовых моти
400 г	пекинской капусты
2	стебля лука-порея
150 г	микса грибов (шимеджи и эноков)
1 ст. л.	<u>масла Kikkoman из поджаренного кунжута</u>
500 г	дайкона
500 мл	воды
45 мл	<u>безглютенового соевого соуса Tamari Kikkoman</u>
45 мл	<u>сладкой мирин приправы Kikkoman</u>
60 мл	<u>цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman «Юдзу»</u>
	Перец шичими по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

8 рисовых моти - **400 г** пекинской капусты - **2** стебля лука-порея - **150 г** микса грибов (шимеджи и эноков)
Нарежьте моти и пекинскую капусту на небольшие кусочки. Нарежьте белые части лука-порея на отрезки длиной 5 см. Тщательно вымойте зелёные части, при необходимости сделав продольный разрез, чтобы удалить застрявшую грязь, а затем тонко нарежьте. Разделите грибы на небольшие пучки.

Шаг 2

1 ст. л. масла Kikkoman из поджаренного кунжута
Нагрейте кунжутное масло Kikkoman в большой кастрюле на среднем огне. Добавьте моти и кусочки белой части лука-порея из шага 1. Готовьте оба ингредиента до золотистого цвета. Выньте и отложите.

Шаг 3

500 г дайкона - **500** воды - **45 мл** безглютенового соевого соуса Tamari Kikkoman **45 мл** сладкой мирин приправы Kikkoman
Очистите дайкон и крупно нарежьте. Поместите дайкон, воду, безглютеновый соевый соус Kikkoman и сладкую мирин приправу Kikkoman в блендер. Измельчите до состояния тертого дайкона. Перелейте смесь в кастрюлю из шага 2.

Шаг 4

60 мл цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman «Юдзу» - Перец шичими по вкусу
Добавьте в суп из шага 3 пекинскую капусту,

нарезанную зеленую часть лука-порея и грибы из шага 1. Доведите до кипения и варите на медленном огне, пока овощи не станут мягкими. Верните в кастрюлю поджаренные моти и лук-порея из шага 2. Продолжайте готовить, пока моти не станут мягкими. Приправьте цитрусово-соевым соусом Понзу Kikkoman и перцем шичими по вкусу и подавайте.