

Shabu Shabu

Pak Choi

Zutaten:

1	Tri Tip	10 ml	geröstetes Sesamöl
500 ml	Beef Tea (Art.: 8205)	1	Rote Beete
50 ml	Sojasoße	weiße	Champignons
10 g	Wakame Algen	4	Mini Pak Choi
20 ml	Ponzu	8	Stangen grüner Spargel
50 ml	Mirin		

Zubereitung:

Das Fleisch leicht anfrieren und in dünne Tranchen schneiden.

Beef Tea, Sojasoße, Wakame Algen, Ponzu, Mirin und geröstetes Sesamöl vermengen und einmal aufkochen. Das Gemüse putzen, zurechtschneiden und kurz anbraten.



Guten Appetit!