



Shabu-shabu

Aineet: Mietoa lihalientä
500-600 g marmoroitua häränulkofileetä
4 sipulia tai vastaavasti purjoa
1 kiinankaali
punainen paprika
vihreä paprika
4 siitakesientä
Lisänä:
keitettyä riisiä
raastettu retikka
Dippaukseen:
ponzu-kastiketta
seesami- tai goamamiso-kastiketta

Valmistus: 1. Leikkaa pakastimessa pidetty kohmeinen liha seitinohuiksi viipaleiksi. Parasta on hyvin riippunut marmoroitunut häränliha.

2. Leikkaa kiinankaali 3-4 sentin pituisiksi paloiksi. Halkaise ja viipaloi kuoritut sipulit. Leikkaa purjo viistoiksi suikaleiksi, jos käytät sitä.

3. Valmista kastikkeet.

4. Aseta ainekset kauniisti lautaselle.

5. Varaa jokaiselle ruokailijalle kulho riisiä, yksi raastettua retikkaa ja kaksi pientä kulhoa kastikkeita varten. Kaada toiseen ponzu-kastiketta ja toiseen joko seesami-tai goamamiso-kastiketta.

6. Täytä noin 3/4 padasta miedolla lihaliemellä ja kuumenna kiehuvaaksi. Nosta pata kuumalle levyille pöytään.

7. Huljuttele syömäpuikoilla lihaviipaletta kiehuvaassa liemessä edestakaisin. Dippaa kulhossa oleviin kastikkeisiin ja syö.

8. Nosta vihanneksia kiehuvaan liemeen vähin erin ja anna kypsyä. Kasta myös kypsät vihannekset kastikkeeseen.

9. Lisää pataan vettä tarpeen mukaan ja kuori pinnalle syntynyt vaahto välillä pois.