

SHABU SHABU

SHARE TOGETHER (4 Personen)

85.00 p.P.

- 250 g. Shabu Shabu Rind
- 250 g. Shabu Shabu Lachs
- 100 g. geräucherter Tofu
- 8 Gemüse Gyoza
- Gemüse
- Udon Nudeln
- Beilagen

Hausgemachte Saucen:

- Ponzu Sauce
- Sesam Sauce
- Chili Knoblauch Sauce

Add On:

- 250 g. Shabu Shabu Rind 45.00
- 250 g. Shabu Shabu Lachs 49.00
- 8 Gemüse Gyoza 18.00

SO EINFACH GEHT'S!

- GAREN:** Zuerst das Gemüse ca. **5 Min.** im Topf köcheln lassen.
- SCHWENKEN:** Fleisch oder Fisch für **5–8 Sek.** in der heissen Brühe garen.
- DIPPEN:** In die Lieblingssauce tauchen und direkt geniessen.
- DAS FINALE:** Zum Schluss die **Udon-Nudeln** für **30 Sek.** in der kräftigen Suppe kochen.