Miso Daki

Wat heb je nodig

200 gram kipfilet
300 gram verse spinazie (gewassen)
1 Chinese kool
1 rettich
Sojasaus (Kikkoman)
1 citroen

Vul een braadpan voor de helft met water.
Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.
Snijd de citroen in parten.

Snijd de Chinese kool in repen.
Was de Chinese kool in een vergiet en laat het uitlekken.
Snijd een stuk (± 10 cm) van de rettich af en schil dit.
Rasp de rettich op de fijne rasp.

Snijd de kipfilet in blokjes.
Zet de kookplaat op de laagste stand, als het water kookt.
Doe de kipfilet in de pan en laat 5 minuten zachtjes koken.

Doe ⅓ deel van de spinazie in de braadpan.
Doe ook ⅓ deel van de Chinese kool in de braadpan.
Doe na 1 minuut nog ⅓ deel van de groente in de pan.

Schep 1 soeplepel bouillon uit de braadpan in de kommen.
Let op dat je geen groente en kip inschept.
Breng de bouillon op smaak met sojasaus, citroensap en rettich.

Schep groente en kip bij de bouillon in de kommen.
Doe dan het laatste deel van de groente in de braadpan.
Zet de kookplaat uit.
Eet hier (Japanse) rijst bij.