



## WAGYU MET CHAMPIGNONS

### INGREDIËNTEN

- 200 g Wagyu, fijngesneden
- 120 g ui, in plakjes
- 100 g tofu, in 4 stukken gesneden
- 40 g shiitake-paddenstoelen
- 40 g enoki-paddenstoelen
- 40 g nameko-paddenstoelen
- 40 g prei, diagonaal in dikke plakjes gesneden
- 40 g Chinese kool, gehalveerd
- 20 g mizuna

### Voor de sukiyaki saus

- 50 ml sojasaus
- 50 ml mirin
- 50 ml sake
- 25 g suiker

### BEREIDING

- Meng voor de sukiyakisaus de sojasaus, mirin, sake en suiker samen in een pan en roer goed tot alles goed gemengd is.
- Snijd met de punt van een scherp mes decoratieve inkepingen in de shiitake-paddenstoel en voeg deze samen met de andere champignons, uien, prei, chinese kool en tofu.
- Zet op middelhoog vuur en breng aan de kook, doe dan het rundvlees in de pan, dek af met een deksel en laat 3-5 minuten zachtjes sudderen.
- Haal de pan van het vuur en verwijder het deksel, zet midden op tafel en garneer met het mizuna-blad. Serveer direct uit de pan.