Kippensoep met shiitake paddenstoelen, gojibessen en rode dadels

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	25 Mins
Rusttijd	10 Mins
Gaartijd	1 Hrs
Porties	4
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

Bereiding

500 ml water

10 shiitake paddenstoelen, gedroogd

Water aan de kook brengen en de gedroogde shiitake paddenstoelen toevoegen. De pan van het vuur nemen en de paddenstoelen gedurende 10 minuten weken.

20 g gember

1 bosui, groen

6 dadels, rood, gedroogd

1 el gojibessen, gedroogd

4 kippenpoot

1 l water

1 el rijstwijn

De gember schillen en in schijfjes snijden. Het groene gedeelte van de bosui in 5 cm grote stukken snijden. De rode dadels en de gojibessen wassen en samen met de geweekte shiitake paddenstoelen, het weekwater, de gemberschijfjes, de bosui, de kippenpoten, het water en de rijstwijn in de porseleinen vorm doen.

De porseleinen vorm op het rooster in de koude gaarruimte plaatsen. Garen.

Hot air humid 140 °C gedurende 1 Hrs

1 tl sesamolie

zout

peper

Na het garen sesamolie toevoegen en met zout en peper op smaak brengen.

Accessoires

Porseleinen vorm ½ GN, hoogte 65 mm

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019