



Говяжий айнтопф по-кантонски

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 30 Mins
Время 2 Hrs 30 Mins
приготовления
Порции 4
прибор Combair SE с 2015 года

Приготовление

750 г говяжьей грудинки, или говядина для тушения

6 палочек тофу, в сушеном виде

1 головка репчатого лука

6 зубчиков чеснока

2 моркови

200 г редьки, белой

700 мл воды

4 ст. л. соевого соуса

4 ст. л. устричного соуса

2 ст. л. кунжутного масла

4 ст. л. рисового вина, например, шаосинского

перец, белый, молотый

соль

Тофу разломать на куски по 6 см и замочить на 30 минут в теплой воде. Затем выложить в фарфоровую форму.

Говядину нарезать крупными кусками, примерно по 60 г (или попросить мясника нарезать мясо), выложить на тофу в фарфоровой форме, посолить и поперчить.

Нарезать лук кубиками по 3–4 см. Чеснок очистить, не измельчать. Морковь очистить и разрезать на две или на четыре части в зависимости от размера. Редьку очистить, разрезать пополам и нарезать ломтиками толщиной примерно 2 см.

Выложить овощи на мясо и влить жидкие ингредиенты. При этом хорошо покрыть все продукты жидкостью.

Поставить фарфоровую форму на решетку в холодной камере. Довести до готовности.

Hot air humid 160 °C в течение 2 Hrs 30 Mins





Аксессуары

Фарфоровая форма ½ GN, высота 65 мм

Решетка

Дополнительная информация

Составлен

11.12.2019

