Суп из цыпленка с грибами шиитаке, ягодами годжи и красными финиками

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление	25 Mins
Время простоя	10 Mins
Время приготовления	1 Hrs
Порции	4
прибор	Combair SE с 2015 года

Приготовление

500 мл воды

10 грибов шиитаке, сушеных

Вскипятить воду и добавить сушеные грибы шbитаке. Снять сковороду с плиты и оставить грибы на 10 минут.

20 г имбиря

1 лука-батуна, зеленого

6 фиников, красных, сушеных

1 ст. л. ягод годжи, сушеных

4 ножек цыпленка

1 л воды

1 ст. л. рисового вина

Очистить имбирь и нарезать ломтиками. Нарезать зеленые стебли лука-батуна кусками размером 5 см. Промыть красные финики и ягоды годжи и выложить в фарфоровую форму, добавив моченые грибы шиитаке, воду из-под грибов, ломтики имбиря, лук-батун, цыплячьи ножки, воду и рисовое вино.

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

Hot air humid 140 °C в течение 1 Hrs

1 ч. л. кунжутного масла

соль

перец

После доведения до готовности добавить кунжутное масло, посолить и поперчить по вкусу.

Аксессуары

Фарфоровая форма ½ GN, высота 65 мм

Решетка

Дополнительная информация

Составлен	11.12.2019