

Gestoomde Aromatische Eend met Shiitake champignon Voorgerecht



Ingrediënten

140 g	Aromatische Eend
30 g	Chinese Kool (Gekookt)
40 g	Gedroogde Shiitake champignon (Geweekt)
1 eetl.	Maiszetmeel
3 g	Gember (Gesneden)
2 kopjes	Kippenbouillon
2 theel.	Chinese Rijstwijn (Chow Zing)
2 theel.	Sojasaus
2 theel.	Oestersaus
1 eetl.	Suiker
3 theel.	Vegetarische Olie
1 eetl.	Sesamolie

Bereidingswijze

1. Stoom aromatische eend voor 15 minuten, apart gezet
2. Verwarm de vegetarische olie in een pan, en voeg shiitake champignon en gember toe, en roerbak dit voor de geur. Voeg dan Chinese rijst wijn, oestersaus en kippenbouillon toe.
3. Zorg voor de geur met sojasaus en suiker, en voeg dan maiszetmeel toe. Laat dit sudderen totdat het dik is, en doe er dan wat sesamolie bij.
4. Arrangeer aromatische eend, shiitake champignon en Chinese kool op een bord, en giet de saus bovenop

DTT Recept Sal-004

FOKKO KORTLANGLAAN 116, 3853 KH ERMELO, THE NETHERLANDS
 TELEFOON: +31(0)341-553675 E-MAIL: info@br-tomassen.com BTW NR.: NL 8073 26 306.B01
 KVK: 080 79037 BIC: RABONL2U IBAN: NL92 RABO 0397 7998 61

KIJK VOOR MEER
 RECEPTEN OP:
WWW.DUCK-TO-THEEK.NL
 Eet smakelijk!

Powered by:



BR-TOMASSEN
www.br-tomassen.com