

ΨΑΡΙ COD ΜΕ ΑΤΜΙΟ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΗ ΣΟΥΠΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕ ΚΟΡΔΥΚΕΨ



Κατηγορία: Κυρίως πιάτα με ψάρι κρέας

Δημιουργήθηκε στις
2024-09-18

Εγκρίθηκε από Supercook SG
Προτάθηκε από CerCad
Ο συνολικός χρόνος
προετοιμασίας: 50 Λεπτά

Suitable for article:
- Supercook SC350
- Supercook SC400

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΔΟΣΕΙΣ

600 Γραμμάρια Κοτόπουλο κνήμη, με δέρμα και κόκαλο

10 Γραμμάρια Λουλούδια Cordyceps

30 Γραμμάρια Ξηραμένο κινεζικό κράμα

40 Γραμμάρια Γκότζι μούρα

6 Κομμάτι Ξηραμένα σκαλιά, μουλιασμένα για να απαλυνθούν

**1 Κουταλάκι
γλυκού** Αλάτι

1500 Γραμμάρια νερό

250 Γραμμάρια Φιλέτο κωδικού ψαριού, με δέρμα

40 Γραμμάρια Φρέσκια πιπερόριζα, κομμένη σε λεπτές φέτες

2 Βλαστάρι Κρεμμυδάκι άνοιξης, χωρισμένο λευκό μέρος και κομμένα πράσινα μέρη σε μικρότερα κομμάτια για διακόσμηση

**0.5 Κουτάλι
σούπας** Γκότζι μούρα

6 Κομμάτι Κόκκινες ημερομηνίες, χωρίς σπόρους και τεμαχισμένες

3 Κομμάτι Dang Gui (κινεζικές ρίζες Angelica)

4 Κομμάτι Ξηραμένο μανιτάρι Shitake, μουλιασμένο για να απαλυνθεί και κομμένο σε λεπτές φέτες

20 Γραμμάρια Μαγειρικό λάδι

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΒΗΜΑ ΠΡΟΣ ΒΗΜΑ

Για να δείτε την πλήρη συνταγή, παρακαλώ [συνδεθείτε στο](#) .

ΕΡΓΑΛΕΙΟ



Μαχίρι ανάμιξης
(αιχμηρό)



σπάτουλα



Vapore



Καλάθι για το αλάτι



Κύπελλο μέτρησης

