SUPERCOOK

HERBAL STEAMED COD FISH AND AROMATIC CORDYCEPS FLOWER CHICKEN SOUP

Categoria: Piatti di pesce e carne

Creato il 2024-09-18
Qualificata da Supercook SG
Suggerito da CerCad
Tempo di preparazione: 50 Minuti

Adatto per macchina:
- Supercook SC350
- Supercook SC400

ELENCO INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

600 grammi	Chicken drumsticks, with skin and bone
10 grammi	Cordyceps Flowers
30 grammi	Dried Chinese Yam
40 grammi	Goji Berries
6 pezzi	Dried Scallops, soaked to soften
1 cucchiaino/ cucchiaini	sale
1500 grammi	acqua
250 grammi	Cod Fish Fillet, with skin (can be up to 300g)
40 grammi	Fresh Ginger, cut into thin slices
2 ramoscello	Spring Onion, halved white part and cut the green parts into smaller pieces for garnishing
0.5 cucchiaio/ cucchiai	Goji Berries
6 pezzi	Red Dates, deseed and shredded
3 pezzi	Dang Gui (Chinese Angelica Roots)
4 pezzi	Dried Shitake Mushroom, soaked to soften and cut thin slices
20 grammi	olio vegetale
0.5 cucchiaio/	Chinese Rice Wine (Shaoxing Hua Tiao)

Copyright 2024 by Michael Roessler

2,5 cucchiaini

PREPARAZIONE - PASSO DOPO PASSO

Per vedere la ricetta completa, si prega di accedere al tuo profilo utente.

STRUMENTO

Coltello da taglio (tagliente)

Spatola

Vapore

Cesto di vapore

Misurino

Copyright 2024 by Michael Roessler

Copyright 2024 by Michael Roessler