

HERBAL STEAMED COD FISH AND AROMATIC CORDYCEPS FLOWER CHICKEN SOUP



Categorie: Vis- en vleesgerechten

Aangemaakt op 2024-09-18
Gekwalificeerd door Supercook SG
Voorgesteld door CerCad
Totale voorbereidingstijd: 50 Notulen

Suitable for machine:
- Supercook SC350
- Supercook SC400

LIJST VAN INGREDIËNTEN VOOR 4 PARTS

600 gram Chicken drumsticks, with skin and bone

10 gram Cordyceps Flowers

30 gram Dried Chinese Yam

40 gram Goji Berries

6 Stuk Dried Scallops, soaked to soften

1 theelepel zout

1500 gram water

250 gram Cod Fish Fillet, with skin (can be up to 300g)

40 gram Fresh Ginger, cut into thin slices

2 takje Spring Onion, halved white part and cut the green parts into smaller pieces for garnishing

0.5 eetlepel Goji Berries

6 Stuk Red Dates, deseed and shredded

3 Stuk Dang Gui (Chinese Angelica Roots)

4 Stuk Dried Shitake Mushroom, soaked to soften and cut thin slices

20 gram kookolie

0.5 eetlepel Chinese Rice Wine (Shaoxing Hua Tiao)

90 gram water

2.5 theelepel 500ml FLUID STAP VOOR STAP - DE VOORBEREIDING

Aan de voorbereiding te bekijken, gelieve in te [loggen](#).

GEREEDSCHAP



Mengmes (scherp)



Spatel



Vapore



Stomen mand



Maatbeker