

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	Kippendijen met huid en been
10 gram	Cordyceps bloemen
30 gram	Gedroogde Chinese yam
40 gram	Goji-bessen
6 Stuk	Gedroogde sint-jakobsschelpen, geweekt om zacht te maken
1 theelepel	zout
1500 gram	water
250 gram	Kabeljauwfilet, met huid (tot 300g)
40 gram	Vers gemberwortel, in dunne schijfjes gesneden
2 takje	Bieslook, het witte gedeelte doormidden gesneden en het groene gedeelte in kleine stukken gesneden als garnering
0.5 eetlepel	Goji-bessen
6 Stuk	Rode dadels, pit verwijderd en verkruimeld
3 Stuk	Dang Gui (Chinese angelicawortels)
4 Stuk	Gedroogde Shiitake paddenstoel, geweekt en in dunne schijfjes gesneden
20 gram	kookolie
0.5 eetlepel	Chinese rijstwijn (Shaoxing Hua Tiao)

STAP VOOR STAP - DE VOORBEREIDING

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

GEREEDSCHAP



Mengmes (scherp)



Spatel



Vapore



Stomen mand



Maatbeker

