

# HERBAL STEAMED COD FISH AND AROMATIC CORDYCEPS FLOWER CHICKEN SOUP



Kategori: Hovedretter  
fisk&kjøtt

Laget: den 2024-09-18  
Kvalifisert av: Supercook SG  
Foreslått av: CerCad  
Total forberedelsestid: 50  
minutter

Egnet for maskin:  
- Supercook SC350  
- Supercook SC400

## LISTE MED INGREDIENSER FOR 4 PORSJONER

<b>600 gram</b>	Kyllingklubbe med skinn og bein
<b>10 gram</b>	Cordyceps blomster
<b>30 gram</b>	Tørket kinesisk yam
<b>40 gram</b>	Goji-bær
<b>6 Stk</b>	Tørkede kamskjell, bløtlagt for å mykne
<b>1 teskje</b>	salt
<b>1500 gram</b>	vann
<b>250 gram</b>	Torskefillet med skinn (kan være opptil 300g)
<b>40 gram</b>	Fersk ingefær, skåret i tynne skiver
<b>2 kvist</b>	Vårløk, halvert hvit del og skåret grønne deler i mindre biter for garnering
<b>0.5 matskje</b>	Goji-bær
<b>6 Stk</b>	Røde dadler, frøtatt og strimlede
<b>3 Stk</b>	Dang Gui (kinesisk angelikarøtter)
<b>4 Stk</b>	Tørket shiitakessopp, bløtlagt for å mykne og skåret i tynne skiver
<b>20 gram</b>	matolje
<b>0.5 matskje</b>	Kinesisk risvin (Shaoxing Hua Tiao)
<b>90 gram</b>	vann

## TRINN FOR TRINN - TILBEREDNING

For å se hvordan dette tilberedes må du [logge deg inn](#).

### VERKTØY



Blanding kniv (skarp)



Spatel



Vapore



Steaming kurv



Desilitermål