



CHINESE HOTPOT

Chinese Fondue

🕒 30 minuten
2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 650 ml groentebouillon
- voor de fondue**
- 🍷 125 g kipfilets (in reepjes)
- 🍷 125 g varkensfilets (in platte reepjes)
- 🍷 75 g wortels (geraspt)
- 🍷 75 g Chinese kool (in reepjes)
- 🍷 75 g paksoi (in reepjes)
- 🍷 75 g shiitakes (in stukjes)
- 🍷 75 g rode puntpaprika's (in reepjes)
- 🍷 75 g taugé
- 🍷 75 g peultjes
- 🍷 75 g uienringen
- 🍷 125 g mie (gekookt)
- 🍷 125 g witte rijst (gekookt)
- voor de mini-loempia's**
- 🍷 25 g champignons (in stukjes)
- 🍷 25 g taugé
- 🍷 25 g wortels (in dunne reepjes)
- 🍷 25 g Chinese kool (in dunne reepjes)
- 🍷 2 vellen filodeeg
- 🍷 1 eidooier
- 🍷 125 ml zonnebloemolie
- 🍷 sojasaus
- 🍷 chilisaus



MATERIAAL: fonduepan of hotpotpan, fondueschepnetjes

ZO MAAK JE HET:

1. Bereid de bouillon volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Houd de bouillon zachtjes aan de kook.
3. *Gebruik niet alle bouillon in een keer.*
4. Om te voorkomen dat de bouillon te zout wordt, kan er tijdens het fonduen nog wat van de achtergehouden bouillon toegevoegd worden.
5. Verdeel de kip, de varkensfilet, alle groenten, de mie en rijst over kleine schaalpjes.
6. Blancheer voor de mini-loempia de groenten even in kokend water.
7. Schep de groenten na enkele minuten uit het water en rol ze als een enveloppe op in een vel filodeeg.
8. Plak de randen dicht met wat eigeel.
9. Frituur de loempia's vervolgens enkele minuten op 180°C in de zonnebloemolie totdat ze goudbruin gekleurd zijn.
10. Prik het vlees en de groenten aan een vork of gebruik een klein mandje en houd ze enkele minuten in de fonduepan totdat het vlees wit en gaar is.
11. Of verdeel de diverse ingrediënten in de fonduepan en giet wat bouillon met vulling in een schaalpje.
12. Serveer met mie, witte rijst, loempia's, sojasaus en chilisaus.

Bron: boodschappen.nl