



Cantonese runderstoofpot

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	2 Hrs 30 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

Bereiding

750 g klapstuk (runderborst), of rundvlees, om te stoven

6 sticks tofu, gedroogd

1 ui

6 knoflooktenen

2 wortels

200 g rettich, wit

700 ml water

4 el sojasaus

4 el oestersaus

2 el sesamolie

4 el rijstwijn, bijv. Shaoxing rijstwijn

peper, wit, gemalen

zout

De tofu in ca. 6 cm grote stukken breken en 30 minuten in warm water laten weken. De tofu vervolgens in de porseleinen vorm leggen.

Het rundvlees in grote stukken van ca. 60 g snijden of door de slager laten snijden, op de tofu in de porseleinen vorm leggen en met zout en peper kruiden.

De ui in 3-4 cm grote blokjes snijden. De knoflook schillen en heel laten. De wortels schillen en afhankelijk van de grootte halveren of in vier stukken snijden. De rettich schillen, halveren en in ca. 2 cm dikke partjes snijden.

De groenten op het vlees leggen en de vloeibare ingrediënten toevoegen. Alles moet met vloeistof bedekt zijn.

De porseleinen vorm op het rooster in de koude gaarruimte plaatsen. Garen.

Hot air humid 160 °C gedurende 2 Hrs 30 Mins





Accessoires

Porseleinen vorm ½ GN, hoogte 65 mm

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op

11.12.2019

