

GESTOOFDE RETTICH

IN JAPANESE BOUILLON
VOOR 10 PERSONEN

DE KOOKFABRIEK

powered by ATAG

INGREDIËNTEN

Rettich 2.5kg

2L water met 20 gr zout

1L Dashi boullion

200 ml Mirin

200 ml Soya saus

20 gram maizena met 40 ml water

Zwarte sesam zaadjes

Bosui

BEREIDINGSWIJZE

1. Zet een brede, diepe pan op het vuur met water en zout en breng deze aan de kook.
2. Schil de rettich en snijd deze in ronde plakken van ongeveer 4 centimeter dik.
3. Stoof de rettich zachtjes in sudderend water dat net niet kookt voor 15 minuten.
4. Haal vervolgens de rettich uit de pan en gooi het kookvocht weg. Giet nu in dezelfde pan de dashi, mirin en soja saus en leg de rettich weer terug in de pan bij de bouillon.
5. Breng het geheel aan de kook en laat het nog 5 minuten koken.
6. Snijd de bosui in dunne ringen.
7. Haal wederom de rettich uit de pan en leg deze in een schaal.
8. Voeg de opgeloste maizena toe aan de bouillon en breng aan de kook. Kook de bouillon voor 1 minuut en roer goed met een garde.
9. Giet de bouillon over de gestoofde rettich en garneer het met de bosui.



PHILIPS

Fissler