

Zo gebruik je de Hotpot :



Het begint met het dekken van de tafel met hieronder een voorbeeldfoto:



Breng de zak met de geconcentreerde kippenbouillon aan de kook in een pan op uw eigen fornuis en voeg nog eenzelfde hoeveelheid water toe.

Op tafel staat inmiddels het kookstelletje en zet hier de kokende bouillon op.

Het gaat erom dat de pan kokend heet blijft zodanig dat er belletjes ontstaan.

Speel hiervoor met de hoogte van de gasvlam.

Schik alle schaaltes met ingrediënten op tafel waar de fonduepan al klaar staat.

Elke gast doet zijn ingrediënt naar keuze in het hete bouillon tot het gaar is, gebruik hiervoor speciale fonduenetjes.

We adviseren om te beginnen met de visgerechtjes aan één kant van de pan en het vlees aan de andere kant en voor iedereen hetzelfde ingrediënt in de pan te doen.

De groenten kunnen uitstekend tussendoor of samen met het vlees of de vis.

Zodra de ingrediënten naar boven drijven, zijn ze gaar en kan je ze uit de bouillon halen.

Als het ingrediënt gaar is, haal je het met je eigen netje uit de pan, dip je het in één van de sausjes en eet smakelijk.

Wanneer de bouillon te ver is ingekookt en er daardoor te weinig bouillon de pan zit kunt u de 2e zak bouillon net als in het begin op uw eigen fornuis warm maken en weer met dezelfde hoeveelheid water aanvullen

Bijzonder bij de Chinese fondue is om aan het einde, wanneer de bouillon alle smaken van het vlees en de vis heeft opgenomen, deze rijke bouillon in het kommetje nog op te drinken..

Op de achterkant vind u een lijst met de ingrediënten met de daarbij behorende bereidingstijd.

Ingrediënten en kooktijd:

Kant-en-klare bouillon koken

Kipfilet	1 ½ minuut
Varkenshaas	30 sec
Ribeye	10 sec (erin en eruit)
Visballetjes wit	5 min
Visballetjes pikant	5 min
Canini krab	1 min
Garnalen	2 min
Jacobsschelpen	1 min
Baarsfilet minuten	2 half
Sui Kow ravioli met garnaal gevuld	6 min

Shanghai Paksoi	3 min
Chinese kool	3 min
Broccoli	3 min

Enoki paddenstoelen	3 min
Oesterzwammen	3 min

Udon mie	3 min
Ramen noedels	3 min

- Dipsaus:  
Lichtzure Sojasaus  
Chilisaus  
Sesam-Gembersaus



Bij vragen kunt u bellen 074 -2919290