



*Exclusief voor
de ambachtelijke
verspecialist*



THAI CHICKEN SCHOTEL

BEREIDING

- Kruid de kipfilet repen met de Dry Glaze Hoisin en gaar deze in de combisteamer 125 °C met 35% vocht in ca. 12 min gaar.
- Koel de reeptjes terug naar ca. 4 °C.
- Doe de groenten in een gaatjes korf en gaar deze ca. 5 min in de combisteamer op 100 °C, 100% vocht en koel dit terug naar ca. 4 °C.
- Meng de kipfiletreepjes samen met de groenten en de saus.
- Presenteer het geheel in een magnetron-/microgolfbestendige bak of wok in de toonbank

SAMENSTELLING

- **50 G DRY GLAZE HOISIN (7049125)**
- **1 KG KERRIESAUS ZHERO 2,5 KG (AW06512-01)**
- **1 KG KIPFILET REPEN**
- **500 G CHINESE ROERBAKGROENTEN**