



Thai chicken schotel

Ingrediënten

- *1 kg kerriesaus Zhero Degens 202494
- *50 gr/kg Dry Glaze Hoisin Degens653327
- * 1 kg kipfilet repen
- * 500 gr chinese roerbakgoenten

Bereidingswijze

- * kruid de kipfiletrepen met de Dry Glaze Hoisin en gaar deze in de combisteamer 125°C met 35% vocht in ongeveer 12 minuten gaar
- * koel de reepjes terug naar 4 °C
- * stoom de groenten in 5 min gaar in de combisteamer (100°C, 100% vocht en koel terug
- * meng de kipfiletreepjes, de groenten en de saus
- * presenteer het geheel in een magnetron/ ovenbestendige bak of wok in de toonbank

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014