

Mongoolse Vuurpot



Hoofdgerecht

combi

6 personen

Land: China

Bereidingstijd: 40 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 1 dubbele kipfilet
- 3 ons ossenhaas
- 400 gram lamshaas
- 100 gr garnalen
- 1 kleine Chinese kool
- 100 gram spinazie
- 100 gram taugé

- 1 komkommer
- 1 winterwortel
- 4 lente-uitjes of 2 preien
- 6 plakjes gember
- 30 gram mihoen
- 2 liter kippenbouillon
- sojasaus
- 1 teentje knoflook
- olie
- 8 el azijn
- 6 el pindakaas
- 2 el sesamololie + 1 el chilisaus
- 1 ei losgeklopt in een kommetje

Bereidingswijze

1. Maak 3 dipsausen als volgt: Hak 1 lente-ui en 1 knoflookteen fijn. Meng in een kommetje 10 eetlepels sojasaus, lente-ui, knoflook en 1 eetlepel olie.
2. Hak 4 plakjes gember fijn. Meng in een kommetje 8 eetlepels azijn met de gember.
3. Meng in een kommetje 6 eetlepels pindakaas met 2 eetlepels sesamololie, 2 eetlepels water, 1 eetlepel sojasaus en 1 eetlepel chili saus.
4. Snijd 3 lente-uien in stukjes. Hak de rest van de gember fijn.
5. Was de taugé, verwijder de groene vliesjes, laat uitlekken en leg op een schaal.
6. Snijdt de lamshaas, ossenhaas en kipfilet in heel dunne plakken. Leg ze op een schaal. Schil de wortel, snijd in plakjes en leg op een schaal.
7. Was, en snijd de komkommer in plakjes of reepjes en leg op een schaal. Was de spinazie, laat uitlekken en leg op een schaal. Was, en snijd de kool in dunne repen en leg ze op een schaal.
8. Verhit houtskool op een gaspits op een vlamverdeler tot ze gaan gloeien. Plaats ze onderin de Mongoolse vuurpot. Breng de bouillon op het fornuis aan de kook, voeg de lente-ui en gember toe, houdt aan de kook. Laat iedereen zijn eigen maaltijd bereiden.
9. Na afloop van het fondue wordt de bouillon als soep geserveerd.

Tenslotte

In het noorden van China ligt het door een streng klimaat geteisterde Mongolië. Daar kan men de oorsprong van de vuurpot vinden. Terwijl de gure wind over de steppe jaagt, zoeken de Mongolen beschutting in tenten. Daar staat op een houtskoolvuur een ijzeren pan met bouillon waarin men specifieke gerechten bereidt. Nu is de vuurpot ook in China een echte specialiteit geworden en zeer populair onder de bevolking. Fijngesneden vlees, vis, garnalen en groenten worden rauw geserveerd, waarna je zelf met behulp van speciale mandjes je maaltijd bereidt.