



## SAMEN GENIETEN VAN AZIATISCHE HOTPOT

### BOUILLON VOOR VLEES

1 el sesamolie  
1 tl Seasoning sauce for hotpot  
(of sambal)  
1 zakje soup base for satay hot  
pot (of 1 liter kippenbouillon)

### BOUILLON VOOR VIS

1 teen geperste knoflook  
1 gesnipperde rode ui  
1 duim gember (of 1 el  
gembersiroop)  
1 tl Sirachi,  
1 el sesamolie  
1 el oestersaus  
1 liter visbouillon  
200 ml kokosmelk  
Wil je liever een vegavariant,  
gebruik dan groentebouillon en  
laat de oestersaus weg.

### BIJ HOTPOT

1 bos lente ui in ringen  
verse koriander  
taugé  
200 gram suikersnaps  
1 kleine broccoli in roosjes  
1 paksoi in reepjes  
2 gekookte eieren  
wortels in plakjes  
200 gram zalm  
200 gram grote garnalen  
300 gram biefstuk of rosbief in  
dunne plakjes  
350 gram tofu  
sesamzaadjes  
pindasaus  
soyasaus  
oestersaus  
250 shirataki noedels.  
Verder kun je erbij serveren  
wat je lekker vind, bijvoorbeeld  
dumplings, wontons,  
visballetjes, maiskolven, Chinese  
kool, champignons, paprika, aan  
jou de keuze!!!!

### DOEN

1. We beginnen met bouillon voor vlees. Doe sesamolie in de pan, voeg de seasoning sauce for hotpot (of sambal) toe en laat even fruiten. Let op deze seasoning is heel heet. Doe het zakje soup base erbij en laat even koken, klaar is kees!
2. Vervolgens gaan we aan de slag met bouillon voor vis. Fruit in sesamolie, knoflook, ui, Sriracha en gember. Blus met een liter visbouillon en doe er de soyaolie bij, laat even doorkoken. Tot slot voeg je de kokosmelk toe.
3. Was en snijd ondertussen alle groente, doe in kommetjes. Bereid vis, vlees en tofu en doe deze ook op schaaltes.
4. Dek de tafel gezellig en zet de kommetjes, schaaltes en sausjes erbij. Doe de bouillon in de hotpot en zet dit met een 1-pitsbrander op tafel.
5. Doe net als fonduen de groente ,vis/vlees naar keuze in de hotpot en laat garen. Schep tot slot de bouillon in soepkommetjes, dit is heerlijk, want de smaken zijn goed ingetrokken.

WAT EEN  
FEEST!!!



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)