

Chinese eendenborst, Oesterzwammen met gestoofde kip, gebakken bami en kroepoek

Datum: 08-12-2014
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Frans Winkelmolen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Kroepoek:

- Zakje gedroogde ongebakken kroepoek

Chinese eendenborst:

- 6 eendenborsten
- 8 eetl. sinaasappelmarmelade
- 2 eetl. sesamolie
- 2 eetl. balsamicoazijn
- 4 theel. Chinese vijfkruidenpoeder
- 4 bosuitjes (fijngehakt)

Oesterzwammen met gestoofde kip:

- 750 g tofu
- 500 g mihoen
- 8 eetl. arachideolie
- 4 cm verse gember
- 2 schalen kipdijfilet (in reepjes)
- 4 tenen knoflook (fijngesneden)
- 300 g oesterzwammen (in reepjes)
- 6 eetl oestersaus (flesje 250 ml)
- 2 eetl. sesamolie
- 8 eetl. rijstwijn
- 2 zakjes bosui (in schuine stukjes)

Gebakken bami:

- zout
- 500 g eiermie
- 2 grote uien
- 4 teentjes knoflook
- 2 prei
- 0,5 winterwortel
- 400 g varkensfricandeau
- 6 eetl. olie
- 4 theel. sambal (van tussengerecht)
- 6 eetl. ketjap manis
- 125 g roze garnalen

Bereidingswijze:

Kroepoek:

Bak de kroepoek in hete olie

Chinese eendenborst:

Vetkant van eendenborsten in ruitpatroon tot bijna op vlees insnijden. Eendenborsten naast elkaar in lage schaal leggen. In kommetje marmelade, olie, azijn en vijfkruidenpoeder tot dikke pasta roeren. Eendenborsten aan beide kanten goed met marinade bestrijken. Schaal afdekken en eendenborsten in koelkast ca. 1 uur marinieren. Af en toe keren. Eendenborsten met vetkant naar onder op de grillpan krokant bakken. Eendenborsten op schone plank leggen, afdekken met aluminiumfolie of halfronde deksel en 5 minuten laten rusten. Eendenborsten in plakken snijden en bestrooien met zout, peper en bosui.

Oesterzwammen met gestoofde kip:

Leg de tofu tussen 4 lagen keukenpapier en duw er met platte hand zo veel mogelijk vocht uit. Bereid de mihoen volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd de tofu in blokjes van 1 x 1 cm. Verhit de arachideolie in een wok en roerbak de tofu met peper en zout in 6 minuten goudbruin. Schep uit de wok en laat uitlekken op keukenpapier. Snijd de gember fijn. Bak de kip met de gember en knoflook 3 minuten in de achtergebleven olie in de wok. Voeg de oesterzwammen, oestersaus, sesamololie en rijstwijjn toe en stoof 4 minuten. Voeg de tofu en bosui toe en warm nog 1 minuut door. Verdeel de mihoen over 4 borden en schep het kipmengsel erop.

Gebakken bami:

Breng ruim van tevoren een pan met ruim water en mespunt zout aan de kook. Mie erin leggen en ca. 5 minuten van vuur af laten staan. Met vork slierten losmaken. Mie in vergiet afspoelen met koud stromend water, laten uitlekken en afkoelen. Ui en knoflook pellen en snipperen. Prei en wortel schoonmaken en in piepkleine stukjes snijden. Varkensfricandeau in reepjes snijden. In wok olie verhitten ui en knoflook ca. 3 minuten zachtjes fruiten. Prei, wortel en sambal erdoor scheppen en alles ca. 3 minuten roerbakken. Al omscheppend bami en ketjap toevoegen en ca. 3 minuten meebakken. Reepjes vlees en garnalen door bami scheppen en geheel goed doorwarmen. Op smaak brengen met ketjap en sambal. In wijde schaal scheppen en naar wens garneren met reepjes omelet, gefruite uitjes.