

# CHINESE STYLE HOTPOT

4 personen | 40 minuten

## Ingrediënten

- 200 g entrecote
- zout
- versgemalen peper
- 1 el zonnebloemolie
- 250 g grote garnalen, rauw, gepeld
- 8-12 diepvries-wontons
- 1 Chinese kool
- 150 g broccoli of bimi
- 2 bosuien
- 200 g **Qiu Shi hotpot eiernoedels**
- 100 g shiitake
- 100 g beukenzwam

## Bouillon

- 100 g spekblokjes
- 1,5 l rundvleesbouillon
- 3 stuks steranijs
- 1 tl chilivlokken

## Hotpotsausjes

- 4 el *Lee Kum Kee hoisinsaus*
- 2 el *Heng Shun Chinkiang azijn*
- 1 bosui
- 3 el *Heng Shun sesamolie*
- 2 rode chilipepers
- 2 teentjes knoflook

## Bereiding

- 1** Bak voor de bouillon de spekblokjes rondom goudbruin in een droge koekenpan. Schenk dan langzaam de bouillon erbij en voeg de steranijs en chilivlokken toe. Laat 15 minuten zachtjes koken.
- 2** Bestrooi de entrecote aan beide kanten met zout en peper. Verhit de zonnebloemolie in een koekenpan en bak het vlees aan beide kanten 1½ minuut, tot het mooi goudbruin is. Laat het vlees rusten onder aluminiumfolie.
- 3** Bak de garnalen alvast gaar in de pan waarin je de entrecote hebt aangebakken.
- 4** Stoom de wontons volgens de instructies op de verpakking.
- 5** Snijd de Chinese kool in reepjes, de broccoli of bimi in kleine stronkjes en de bosuien in ringetjes.
- 6** Maak de hotpotsausjes: meng de hoisinsaus met de Chinkiang-azijn. Snijd de bosui in ringetjes en meng ze erdoor. Verwijder voor het tweede sausje eventueel de zaadjes en zaadlijsten uit de chili-pepers en snijd ze in ringetjes. Pel de knoflook, hak hem fijn en roer hem met de chilipeper door de sesamolie.
- 7** Kook de **Qiu Shi hotpot eiernoedels** 5-6 minuten in de bouillon.
- 8** Snijd de entrecote in dunne plakjes en leg ze op een schaalkje. Leg de broccoli of bimi, Chinese kool, bosui, garnalen, shiitake, beukenzwam en wontons ook op mooie schaalpjes. Zet ook de hotpotsausjes erbij. Zet de pan met bouillon en noedels op een warmhoudplaatje op tafel (of gebruik een fonduestel); zo kan iedereen de ingrediënten zelf laten garen in de bouillon.



**QIU SHI  
HOTPOT  
EIERNOEDELS**

