

## CHINESE KEUKEN

### Chinese wok olie 蔥油

#### Ingrediënten

- 500 cc plantaardig olie (zonnebloem, archide, rijstolie)
- 75 gr. Uien
- 25 gr. Bosui
- 25 gr. Gember
- 2 stuks Steranijs

#### Bereidingswijze

Methode: Snij de uien, bosui en gember in grove stukken en voeg de koude olie toe. Verwarm de olie en ingrediënten en verwarm naar temperatuur 150 graden Celsius. Zet het vuur lager tussen 100 - 115 graden Celsius en fruit het ongeveer 10 - 15 minuten. Myoteer groenten tot donker bruin. Filter ingrediënten eruit met bolzeef en bewaar de zoete soja saus. Smaakolie kan makkelijk voor 3 maanden bewaard worden.

Toepassingen:















Chinese uienolie kan je gebruiken voor snelle wokgerechten, salade dressing, rijstnoedels en onderdeel van eigen sojasauzen.

#### Technieken

De technieken die terug moeten komen tijdens bereiding zijn:

- Snijden
- frituren
- myoteren
- Afmeten
- portioneren

#### Allergenen

 GLUTEN	 EI	 MELK	 PINDA'S	 NOTEN	 SCHAALDIEREN	 VIS
 WEEKDIEREN	 SESAMZAAD	 SELDERIJ	 SOJA	 LUPINE	 ZWAVELDIOXIDE	 MOSTERD