

Bouillon met miso, piepkuiken & gamba's

 4 personen

 Joost Matthijs



Chef Joost kiest voor bowlfood en steekt gamba's en piepkuiken in een Aziatisch jasje.

Ingrediënten

1 piepkuiken (4430104)

12 gamba's (4267135)

Miso

Kippenbouillon

Sojasaus - minder zout (3732600)

Groenten (bijvoorbeeld zeekraal, lamsoor, beukenzwam, ...)

Verse kruiden voor de afwerking

Bereiding

- Hak het piepkuiken, inclusief de botjes, in stukken en bestrooi met zout.

Snijd de rug van de gamba's open.

Breng de kippenbouillon op smaak met miso en sojasaus.

Gaar enkele groenten in de bouillon.

- Verhit olie in een pan en bak de stukken piepkuiken gaar en goudbruin.

Voeg op het laatst de gamba's toe en bak deze mee voor 3 minuten.

- Breng het piepkuiken en de gamba's samen in een kom en overgiet met de bouillon.

Werk het bord af met verse kruiden.