

רכיבים

- כוס מיונז
- כפיות חרדל
- כפות פטרוזיליה קצוצה דק
- כפות מים לדילול
- כפות טחינה
- כפות מים
- כפות מיץ
- כפית שום כתוש
- כף רוטב סויה סיני 290 מ"ל
- כפית שמן שומשום לא הכרחי אבל מאוד מוסיף
- כוסות ציר ירקות מאבקת תיבול עוף אסם
- 1/2 2/1 כוס יין לבן
- שיני שום כתושות
- כף ג'ינג'ר חתוך דק (לא הכרחי)
- טיפות פלפל אנגלי
- עלים עלה דפנה
- כפיות סוכר חום
- לפי הטעם פלפל שחור
- קילוגרם חזה עוף
- קילוגרם חזה הודו
- נקניקיה מאיכות טובה
- 1/2 2/1 קילוגרם רצועות בשר בקר
- כוס מיונז
- כפית קארי
- 1/4 4/1 כפית מלח ופלפל שחור
- טיפות טבסקו כמה טיפות, לטעם
- לפי הטעם ברוקולי
- לפי הטעם קישוא
- לפי הטעם גזרים
- לפי הטעם פלפל אדום בכל הצבעים

הכנה

1. שמים את המרק הצח עם היין והתבלינים בסיר, ומביאים לרתיחה.
2. ממשיכים לבשל על להבה נמוכה כ-10 דקות. לפני האירוח מעבירים את המרק החם לכלי הפונדו (הפונדו מתחמם לאט מאוד, ולכן כדאי לשים בכלי את המרק כשהוא חם).
3. מחשבים כ-150-200 גרם בשר לכל סועד (על צלחות נפרדות, חותכים לחתיכות בגודל כ-22 ס"מ).
4. לרטבים השונים, מערבבים את מצרכי כל רוטב ורוטב.
5. לרוטב הסויה: מערבבים את כל החומרים בסיר קטן, ומחממים עד לרתיחה כדי שהקורנפלור יימס. מסירים מיד מהאש ומגישים.
6. מכינים בצלחות שטוחות את נתחי הבשר הלא מבושל, ובקעריות שמים רטבים שונים.
7. כל סועד לוקח מזלג ארוך, נועץ בקצהו נתח בשר ומכניס למרק. הבשר יהיה מוכן לאחר חמש דקות.
8. מוציאים, טובלים ברוטב זה או אחר לפי הבחירה, אוכלים ומכינים חתיכת בשר נוספת לטבילה.
9. אפשר להוסיף את הירקות חתוכים בגודל 1-3 ס"מ. בתיאבון!

⌚ 45 דקות

⊕ 6 servings 6

- לפי הטעם תפוח אדמה מבושלים וחתוכים לקוביות
- כוס מים
- כפית קמח תירס
- כפיות רוטב סויה סיני 290 מ"ל
- כפיות עירית קצוצה