



De Goût vun der Qualitéit  
Le goût de la qualité  
- Fonder 1978 - Depuis 1978 -

## COLIS FONDUE CHINOISE



### Zesummesetzung vum Pak • Composition du colis

(4 Persounen • 4 personnes)

#### Fleesch • Les viandes :

- Hämmelfleesch / Agneau
- Intefilet ouni Fett  
Filet de canard dégraissé
- Pouletsfilet ouni Fett  
Filet de poulet dégraissé
- Schwéngskarree ouni Fett  
Carré porc dégraissé
- Rëndfleesch / Boeuf
- Boulette aus Schwéngs a Rëndsgehacketes  
Boulette haché porc/boeuf

#### Geméis • Les légumes :

- Chinesesche Kabes / Chou chinois
- Asiatescht Geméis / Légumes asiatiques
- Pack-Choy / Pack-choy
- Réie Soja / Soya cru

#### Bäilagen • Les accompagnements :

- Britt mat Champignonen  
Bouillon aux champignons
- Duuss Zooss fir chinesesch Fondue  
Sauce douce pour fondue chinoise
- Schaarf Zooss fir chinesesch Fondue  
Sauce épicée pour fondue chinoise
- 4 Puer Stäbercher  
4 jeux de baguettes

MÉIGLECHKEET FIR KLENG  
INOX-KIERF ZE KAFEN  
(NÉMME MAM PAKI)

POSSIBILITÉ D'ACHAT DE  
PETITES ÉPUISETTES EN INOX  
(UNIQUEMENT AVEC LE COLIS)

Dëse Pak ass och fir 2 Persounen disponibel • Ce colis est également disponible pour 2 personnes.



De Goût van der Qualiteit  
Le goût de la qualité  
- Fondue 1978 - Depuis 1978 -



## COLIS FONDUE CHINOISE



### Instruktiounen

- Schëtt 1 Liter Waasser an de Wok fir d'chinesesch Fondue.
- Wann et wootlech ass, schëtt den Inhalt vum Pak mat der chinesescher Britt dran.
- Maacht Geméis jee no Ärem Goût dobäi.
- Wann d'Britt spruddelt ( $\pm 90^\circ$ ), kënnt Dir d'Fleesch kachen.
- Mat den Zoossen (duuss a schaarf) kënnt Dir d'Fleesch aromatiséieren, wann et gekacht ass.
- Tuyau: fir d'Bouletten ze kachen, waart nach 2 bis 3 Minutten nodeems se op der Britt schwammen.
- Dir kënnt och Fësch nature fir Är chinesesch Fondue huelen (kuckt d'Rubrik Plateauen an eisem Shop). An dësem Fall sinn 10 cl wäisse Wäin ideal an Är Britt.
- Fir de Genoss perfekt ze maachen, begleet d'chinesesch Fondue mat engem frësche wäisse Wäin, deen net séiss an eischer dréchen ass, fir d'Geschmacksnerven tëschent de verschiddene Goüten (Britt, Zoossen, Fleesch a Geméis) ofzereiwen.

### Mode d'emploi

- Placez 1 litre d'eau dans le caquelon à fondue chinoise
- Une fois tiède, ajoutez le contenu du sachet de bouillon chinois.
- Ajoutez les légumes suivant votre convenance.
- Une fois le bouillon vibrant ( $\pm 90^\circ$ ), vous pouvez cuire les viandes.
- Les sauces (douce et épicée) seront à disposition pour aromatiser les viandes une fois cuites
- Astuce : pour la cuisson des boulettes, une fois flottantes, encore attendre 2 à 3 minutes.
- Il est possible de compléter votre fondue chinoise avec du poisson nature (voir notre rubrique plateaux sur notre shop). Dans ce cas, 10cl de vin blanc seront remarquables dans votre bouillon.
- Pour une bonne dégustation, la fondue chinoise s'accompagne d'un vin blanc frais mais pas sucré, plutôt sec afin de bien frictionner les papilles entre les différents goûts (bouillon, sauces, viandes et légumes).

Gudden Appetit.

Bon appétit