

# Hur man äter vår Hotpot - ASIANA

## Vad är Hotpot?

Hotpot kallas på kinesiska för *huǒ guō* (eldgryta), och kan närmast liknas vid fondue. Främst äter man den i provinsen Sichuan, men rätten finns över stora delar av östra Asien. Hotpot har funnits i många hundra år och det påstås att ursprunget är att soldater använde sina hjälmar för att koka vatten.

## Hur äter man hotpot?

På bordet ställs en skål med två olika buljonger som kokas upp och hållas varm. Vi använder induktionsplatta, men var försiktig eftersom skålen och vätskan blir varm. Varje person väljer själv vad den vill tillreda genom att lägga en bit mat i buljongen och låta den koka tills den är klar. Det är viktigt att vara hjälpsam runt bordet så att alla får vad de önskar.

När matbiten är färdigkokt läggs den i en skål med ”dipp”. Och efter att den svalnat i dippen går det bra att äta.

## Gör så här

På bordet kommer det att ställas en skål med kryddad grönsaksbuljong som ska kokas upp och sedan hållas varm. När den är varmt kan tillredningen börja. Skålen har två delar med två olika buljonger, en starkare och en mildare.

På ett särskilt bord hittar du ingredienserna till dippen. Blanda efter tycke och smak. Basen är sesampasta. Denna blandas med vitlök, sesamolja, gräslök, ostronsås, soja och chili. Alla gör i ordning sin egen skål.

På bordet finns råa grönsaker, nudlar, svamp, kött och räkor. Allt detta ska kokas i buljong tills det är genomkokt, lite i taget. Särskilt viktigt är att kött och räkor tillreds tillräckligt länge. Hantering av maten sker med pinnar, men det finns också slev för den som önskar.

Maten är skuren så att tillredningstiden är kort. Prova er fram.

## Vad ingår?

Buljongen fylls på efter behov. Säg till när det behövs mer.

Dippen fyller du själv på när du vill.

På bordet ställer vi fram det som ingår. Se lista nedan.

Det går bra att beställa extra tillbehör mot en tillkommande kostnad.

## Pris och villkor

Bord måste bokas senast dagen före. Kontakta restaurangen genom besök eller e-post [info@asiana.se](mailto:info@asiana.se)

Priset är 396 kronor och mängden beräknas räcka till två personer. En kostnad om 50 kronor per person tillkommer för att kompensera för dippen, om fler än två personer ska dela på samma mängd mat.

En sittning är ca två timmar. Sittning kan påbörjas fram till kl 19.00

## Vad ingår?

Säg till om du önskar vegetariskt alternativ eller har särskilda önskemål. Dock kan det ändå finnas rester av alargener i maten.

Förutom buljong och dipp ingår följande, vilket beräknas räcka till två personer. Variationer kan förekomma beroende på tillgång och säsong.

### Kött och skaldjur

- Nötkött ca 150 gram
- Räkor ca 100 gram
- Fiskbullar ca 100 gram
- Räkpasta ca 100 gram
- Crabsticks ca 100 gram

### Grönsaker och tillbehör

- Lotusrot ca 100 gram
- Tofu ca 100 gram
- Sötpotatisnudlar 100 gram
- Blandad svamp ca 100 gram
- Kinakål ca 100 gram

### Det går att köpa extra av följande

### Pris

- |                             |           |
|-----------------------------|-----------|
| • Nötkött ca 150 gram       | 88 Kronor |
| • Räkor ca 100 gram         | 88 kronor |
| • Fiskbullar ca 100 gram    | 58 kronor |
| • Räkpasta ca 100 gram      | 88 kronor |
| • Crabsticks ca 100 gram    | 48 kronor |
| • Lotusrot ca 100 gram      | 38 kronor |
| • Tofu ca 100 gram          | 28 kronor |
| • Sötpotatisnudlar 100 gram | 28 kronor |
| • Blandad svamp ca 100 gram | 68 kronor |
| • Kinakål ca 100 gram       | 28 kronor |