Rijstcakejes met vis en chutney



Ingrediënten

16 stuks

Voor de cakejes

- 150 g rijstebloem
- 15 g maizena
- 25 g sojaolie
- 250 g gamba's
- 200 g visfilet
- mespuntje zout
- 5 g Bresc Citroengraspuree
- 5 g Bresc Gemberpuree
- 10 g Bresc Rode peperpuree
- 10 g Bresc Korianderpuree
- 10 g Bresc Knoflook gehakt
- 30 g Bresc sjalotten gehakt
- 10 g Bresc WOKpeper
- vissaus
- 5 g gesneden koriander
- 2 gebakken varkenszwoerden

Voor de chutney

- 2 mango's
- 20 g Bresc WOKpeper
- 10 g Bresc Citroengraspuree
- 1 dl chilisaus
- 0,5 dl rijstazijn
- 200 g suiker
- 1 dl gembersiroop
- 20 g Bresc sjalotten gehakt
- 10 g Bresc Knoflook gehakt
- olie om te smoren

Gebruikte Bresc producten



Citroengraspuree 450g



Gehakte sjalot 1000g



Groene & rode peper WOK 450g



Knoflook gehakt 1000g



Knoflook gehakt 450g



Korianderpuree 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000

Bereidingswijze

Schil voor de chutney de mango's en snijd het vlees in blokjes. Smoor de sjalot, knoflook en de peper. Voeg dan citroengras, mango en suiker toe. Blus af met de gembersiroop, azijn en chilisaus. Kook het in tot de gewenste dikte. Pureer indien gewenst.
Meng voor het beslag de rijstebloem met maizena en zout. Voeg een lepel olie, citroengras, peper, koriander en gember toe. Roer er 3,5 dl water door. Snijd de visfilet fijn en meng door het beslag.
Bak de gamba's met de knoflook, sjalot en peper in de rest van de olie en breng ze op smaak met een beetje vissaus. Smeer 16 schaaltjes in met een beetje olie, roer nog even door het beslag en vul de schaaltjes ermee. Stoom ze gaar in 10 tot 15 minuutjes. Hak ondertussen het zwoerd fijn.
Serveer de gamba's erop, garneer met de koriander en zwoerd en serveer er de mangochutney bij.