

RIJSTCAKEJES MET VIS EN CHUTNEY



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Citroengrasspuree
450g



Bresc Gehakte sjalot
1000g



Bresc Gemberpuree 450g



Bresc Groene & rode
peper WOK 450g



Bresc Knoflook gehakt
1000g



Bresc Knoflook gehakt
450g

INGREDIËNTEN

16
stuks



Voor de cakejes

- 150 g rijstbloem
- 15 g maizena
- 25 g sojaolie
- 250 g gamba's
- 200 g visfilet
- mespuntje zout
- 5 g Bresc Citroengrasspuree
- 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 Citroengrasspuree
- 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



Bresc Korianderpuree
450g



Bresc Rode peperpuree
450g

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 schaaltes in met een beetje olie, roer nog even door het beslag en vul de schaaltes 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.