

DIM SUM / ZOETZURE KOMKOMMER / CHILI-LIMOENSAUS



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Citroengrasspuree 450g



Gember & limoen WOK
450g



Korianderpuree 450g



Rode peperpuree 450g

INGREDIËNTEN

24
stuks



Voor de dim sum

- 24 wontonvellen
- 250 g gamba's
- 250 g varkensgehakt
- ½ el Bresc Beemster knoflookpuree
- ½ el Bresc Citroengrasspuree
- ½ el Bresc Rode peperpuree
- ½ el gehakte sjalot
- 1 limoen, rasp en sap
- 3 el vissaus
- 1 el gesneden koriander
- 1 el gesneden munt
- 50 g gedroogde shiitake
- 3 el sojasaus

Voor de zoetzure komkommer

- 1 komkommer
- 1 dl natuuraazijn
- 0,2 dl water
- 30 g suiker
- 50 g Bresc WOKgember
- peper en zout

Voor de chili-limoensaus

- 1 dl kimchi base (Koreaanse knoflook-chilisaus)
- 1 limoen, rasp en sap
- 1 dl chilisaus
- 2 el gembersiroop
- 1 el Bresc Citroengrasspuree
- 1 tl Bresc Korianderpuree
- 2 el vissaus

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de komkommer in vieren en haal het zaad eruit. Snijd de komkommer in chinoise. Breng het water samen met de azijn en suiker aan de kook. Voeg de gember toe. Smaak het af en koel terug.

Giet het mengsel op de komkommer en zet het in een afgesloten bak koud weg.

Meng voor de saus alle ingrediënten door elkaar en laat even staan. Wel voor de dim sum de shiitake in warm water voor 10 à 15 minuten. Spoel ze af en laat uitlekken. Hak ze fijn. Bak de sjalot, de knoflook, het citroengras en de rode peper aan en voeg de shiitake en de sojasaus toe. Hak de schoongemaakte gamba's en meng ze met het gehakt. Vermeng dit weer met de gebakken kruiden en shiitakes.

Schep in het midden van de wontonvellen een hoopje massa en smeer de randen in met een heel klein beetje water.

Vouw de randen naar elkaar en duw de lucht eruit. Vouw de randen goed dicht.

Frituur ze in olie van 180 graden totdat ze goudbruin zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier en serveer met de komkommer en de saus.