Mmmmh!

Dimsum met garnalen, geroerbakte asperges met sesam en tamari

Ingrediënten

10 groene asperges (of paksoi buiten het aspergeseizoen)
15 cl sesamolie
25 g sesamzaad
15 cl tamari sojasaus
15 cl hoisinsaus
20 tijgergarnalen
8 el shoyu (Japanse sojasaus)
125 g verse gember
1 bussel lente-uien
1 courgette
3 eieren
40 diepgevroren wontonvellen
Zout
Peper

Mensen: 10

Kooktijd 30 min.

Bereidingstijd 45 min.

Instructions

Breek het houterige ‘kontje’ van de groene asperges af, snijd ze eerst in de lengte doormidden en snijd ze vervolgens in tweeën, zodat je telkens 4 stukken hebt. Bak de groene asperges in wat sesamolie, voeg dan een scheutje tamari toe.

Rooster het sesamzaad in een droge pan. Houd aan de kant.

Leng de hoisinsaus aan met evenveel water, zodat de saus minder dik wordt.

Verwijder het pantser van de garnalen en haal het darmkanaal eruit. Snijd de garnalen in stukken.

Snij de courgette in de lengte doormidden, verwijder de zaadlijsten. Snijd de helften in fijne brunoise. Houd wat van de courgetteschil opzij, om het bord te versieren met fijne reepjes.

Schil en rasp de gember. Snijd de lente-ui in heel fijne ringetjes.

Meng de garnalen met de sojasaus en voeg gember, courgette en lente-ui toe. Breek het ei erbij en meng goed. Breng op smaak met peper en zout.

Envie de partager votre expérience sur les réseaux sociaux ? #MMMMHBXL #LESSECRETSDUCHEF

Envie de réserver votre prochain cours, d’acheter les ingrédients ou les ustensiles ?

www.lessecretsduchef.be

Heb je wat te veel groenten, bak ze dan kort in de pan zoals je voor de asperges deed en serveer ze als bijgerecht.

Leg een eetlepel vulling op een vel wonton. Maak de randen van het velletje lichtjes nat, en plooi twee hoeken naar binnen en druk de punten aan. Plooi ook de twee andere hoeken naar elkaar en druk de randjes goed aan, je hebt nu een vierkante dimsum.

Kook de dimsum in een stoomkoker, leg een vel bakpapier op de plaat om te vermijden dat ze blijven kleven. Je kan ze ook frituren, of in de pan afgedekt laten garen met een bodempje water.

Serveer de dimsum met de asperges en een streepje saus. Werk af met het sesamzaad en enkele fijne reepjes courgetteschil.