

MENU September



Trio van Dim Sum

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze: Wontonvellen voor het stomen en frituren direct bij aanvang ontdooien. Laat de vellen ontdooien op een dienblad. Bestrooi dit met een beetje maïzena door de zeef. Denk aan een aantal reserve vellen.
Vega wonton 10 g gedroogde paddenstoelen 50 g shiitake 1 el rijstwijn 1 kleine paksoi 1/2 peper zonder lijsten en zaad 2 tenen knoflook 20 ml lichte sojasaus 20 ml oestersaus 30 ml eiwit (is genoeg voor alle wontons/gyoza's) 1 groentebouillon peper zout Wontonvelletjes rond (geschikt om te stomen)	Vega wonton Week de gedroogde paddenstoelen in 1 el water en 1 el rijstwijn. Verwijder de harde stelen van de shiitake en snij de hoedjes fijn. Eveneens de peper, de knoflook en de gedroogde paddenstoelen.. Zet alles even aan in een koekenpan. in een scheutje neutrale olie. Verdeel de vulling voor het aantal personen. Leg een paar wontonvelletjes naast elkaar op tafel of snijplank. Leg een theelepeltje vulling op elk vel. Bestrijk de rest van het deegvel met eiwit. Vouw in halve maan, bestrijk de rand met ei, breng ze naar elkaar toe. knijp dicht en druk aan met een vork. Op zich is het niet zo belangrijk hoe je ze dicht vouwt, dat kan op diverse manieren, belangrijkste is dat er geen lucht in de pakketjes zit. Duurt het nog even voor je ze gaat stomen boven bouillon, bestrooi het bord waarop je ze zolang bewaart met wat maïzena en dek af met folie. Breng water met een bouillonblokje aan de kook in een grote pan. Stoom de wontons in ca 6 min gaar.
Vega wonton saus 2 tenen knoflook 30 ml lichte sojasaus 30 ml Chinese rijstazijn 15 ml sesamolie 10 ml chiliolijfolie 1/2 sap en rasp van een halve limoen poedersuiker naar smaak	Vega wonton saus Pers of hak de knoflook fijn en meng alle ingrediënten door elkaar. Zet in de koeling tot gebruik.
Gyoza 100 g varkensgehakt 75 g paksoi (zeer fijnsnijden) 5 g aardappelzetmeel 1 teen knoflook 15 ml licht sojasaus 5 ml sesamolie 10 g suiker 6 g fijngesneden bieslook peper zout	Gyoza Meng de ingrediënten zorgvuldig. Heb je de tijd laat dit dan 1-2 uur marinieren. De gyoza vouwen als een halve maan. Randjes met eiwit insmeren. De pakketjes worden eerst in een koekenpan met 2 el olie van onderen knapperig gebakken in een hapjespan. Dan gaat er wat vocht bij (1 dl water), een deksel (met gaatje) erop en worden de deegpakketjes gaar gestoofd (ca 8 min) Gyoza's zijn Japanse dumplings oftewel kleine gevulde deegpakketjes, gemaakt van tarwemeel en gevuld met een sappige vlees- en-koolvulling. De "panstickers" worden op authentieke wijze eerst in de pan gebakken, dan gaar gestoomd en opnieuw even knapperig gebakken.

MENU September



<u>Gyoza saus</u> 40 ml sojasaus 20 ml rijstazijn 15 g poedersuiker 2 tl geraspte gember	<u>Gyoza saus</u> Meng alle ingrediënten door elkaar. Zet in de koeling tot gebruik.
<u>Garnalen wontons</u> 250 g middelgrote garnalen 1 lente-uitje, grof gehakt 1 cm verse gember, geraspt 1 teentje knoflook fijngesneden 10 ml limoensap 15 g fijngehakte verse munt 15 g fijngehakt verse Thaise basilicum Wontonvellen (vierkant) (geschikt om te frituren)	<u>Garnalen wontons</u> Pel de garnalen en verwijder zo nodig het darmkanaal. Snijd ze fijn. Meng de garnalen, lente-ui, gember, knoflook en limoensap tot een pasta. Roer de munt en het basilicum erdoor. Bak de vulling kort in een koekenpan. Leg 1 flinke theelepel van de garnalenvulling in het midden van elk wontonvel. Bestrijk de randen met ei; vouw in een driehoek. Frituur in 2 delen de wontons max 1-2 min in 190 graden olie. Dompel ze na een paar seconden onder, waarbij de bolle kant onder ligt. Draai ze halverwege om.
<u>Garnalen wonton saus</u> 125 ml zoete chilisaus	<u>Garnalen wonton saus</u>
<u>Eindbewerking</u> Geroosterd sesamzaad Groen van 1 -2 bosui	<u>Eindbewerking en presentatie</u> Maak leisteen plank op volgens de foto. Bestrooi de plank met wat sesamzaad. Garneer de vega wonton met wat bosui. 