

# MENU September



## Gestoomde visrolletjes met zwarte bonensaus

<b>Ingrediënten 10 personen:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
<b><u>Gestoomde visrolletjes</u></b> 5 middelgrote schollen (2 filets p.p.) 1 cm gember 20 ml sesamolie 20 ml rijstwijn	<b><u>Gestoomde visrolletjes</u></b> Fileer elke schol in 4 filets. Vel verwijderen. Overige ingrediënten mengen en de filets insmeren. Minimaal 30 min afgedekt marineren. Daarna oprollen en vastzetten met een cocktailprikker.
<b><u>Visbouillon</u></b> 1 ui 2 stengel bleekselderij 1/2 venkelknol	<b><u>Visbouillon</u></b> Trek van de graten, koppen, vellen en de groenten een mooie bouillon (max 30 min). Deze bouillon is bedoeld om later de filetrolletjes boven te stomen.
<b><u>Zwarte bonensaus</u></b> 30 g gefermenteerde zwarte bonen 30 ml lichte sojasaus 15 ml rijstwijn 2 tenen knoflook 1 rode peper, zonder zaadjes	<b><u>Zwarte bonensaus</u></b> Pureer de ingrediënten tot een pasta. Voeg na eigen inzicht ca. 50 ml water toe, tot sausdikte en verwarm voor opdienen.
<b><u>Gevulde gem bladeren</u></b> 200 g taugé 20 shiitake paddenstoelen 2 sjalotten 10 ml arachide olie 20 ml lichte sojasaus 10 ml sesamolie 4 bosui 20 gem bladeren (3 kroppen little gem sla)	<b><u>Gevulde gem bladeren</u></b> Gem bladeren loshalen, wassen en drogen. Taugé afspoelen met heet water en de te lange taugé halveren. Shiitake in kleine blokjes snijden. Sjalotten fijnsnijden. Dit in de wok aanzetten. Sojasaus en sesamolie toevoegen. Op het laatst de gesneden bosui en taugé toevoegen. Vul hiermee de gem bladeren.

# MENU September

## Eindbewerking

50 g pinda's

## Eindbewerking en presentatie

Pinda's roosteren en grof hakken.

Boven zacht kokende bouillon de visrolletjes 5-6 min stomen.

Zwarte bonensaus verwarmen. Leg 2 gevulde gem bladeren op het bord. Leg daarin de visrolletjes en bestrooi met de pinda's. Zet een schaalje met zwarte bonensaus op het bord en doe aan tafel een lepeltje zwarte bonensaus naar smaak over het gevulde gem blaadje.

