Gevulde shiitake paddenstoelen met garnalen

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	1 Hrs
Rusttijd	2 Hrs
Gaartijd	9 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

garnalen

150 g garnalen, rauw, zonder schil, ontdarmd

1 tl zout

De garnalen in een zeef doen. Zout toevoegen en met de handen inwrijven. De garnalen onder koud en stromend water afspoelen, laten afdruipen en in een schone theedoek rollen. Gedurende 2 uur koud zetten.

¼ tl zout

¼ tl suiker

De garnalen op een plank leggen, in de lengte halveren en fijn hakken. De massa in een grote kom doen. Suiker en zout toevoegen en kort laten intrekken.

1 eiwit

¼ tl maïszetmeel

Eiwit en maïszetmeel toevoegen. De ingrediënten met elkaar mengen tot de massa plakkerig is. Lucht vervolgens met de hand uit de garnalenmassa kloppen.

Paddenstoelen

8 shiitake paddenstoelen, vers, à 30–40 g

10 g varkensvet, optioneel: spek

20 g waterkastanjes, vers of uit blik

20 g Chinese selderij, optioneel: bleekselderij

¼ tl witte peper, gemalen

zout

De stengels van de paddenstoelen verwijderen en in kleine blokjes snijden. Het varkensvet en de selderij fijn snijden. De waterkastanjes schillen en fijn snijden.

Het varkensvet in een pan verhitten. De waterkastanjes, de selderij en de in kleine blokjes gesneden stengels van de paddenstoelen toevoegen en fruiten. De massa laten afkoelen en met de voorbereide garnalen mengen. Met zout en peper op smaak brengen. De garnalenvulling in een spuitzak met een groot rond mondstuk doen.

2 el sojasaus, mild

½ tl maïszetmeel

½ tl water

Ovenruimte tot 100 °C op Steaming (voor)verwarmen

De paddenstoelen met de sojasaus mengen. Het maïszetmeel met water mengen en de onderkanten van alle paddenstoelen hiermee bestrijken. De garnalenvulling over de paddenstoelen verdelen en de oppervlakken met natte vingers of een paletmes gladstrijken. De paddenstoelen op de gaarplaat leggen.

De gaarplaat op het rooster in de voorverwarmde gaarruimte plaatsen. Stomen.

Put the food in

Steaming 100 °C gedurende 9 Mins

1 el raapzaadolie

De olie in een pan verhitten tot deze rookt en vlak vóór het serveren over de paddenstoelen gieten.

Tips

Voor het verwerken van de garnalenvulling kan een keukenmachine worden gebruikt.

Met rijst serveren.

Accessoires

Gaarplaat, geperforeerd ⅓ GN, hoogte 40 mm

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019