Gestoomde rijstrollen met garnalen

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	1 Hrs 30 Mins
Rusttijd	30 Mins
Gaartijd	8 Mins
Porties	15
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Bereiding

2½ el tapiocazetmeel

200 g rijstbloem

4 el bloem

1 tl zout

2 el plantaardige olie

250 ml koud water

270 ml heet water

Het tapiocazetmeel, de rijstbloem, de bloem en het zout met elkaar mengen. Het koude water en de plantaardige olie toevoegen. Heet water toevoegen en goed roeren.

De massa 30 minuten laten rusten.

1 kg garnalen, vers, gepeld en ontdarmd

2 bosuien

1 wortel

olie

De bosuien en de wortel fijn snijden.

Ovenruimte tot 100 °C op Steaming (voor)verwarmen

De ronde bakplaten goed invetten. Voor een mooie dunne laag slechts weinig rijstdeeg op de bakplaat gieten. De bakplaat moet met een dunne laag rijstdeeg bedekt zijn.

De bakplaten op het rooster in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Stomen.

Put the food in

Steaming 100 °C gedurende 1 Mins

De bakplaten uit de gaarruimte nemen en met elk 3 garnalen beleggen. Verder stomen.

Put the tray in

Steaming 100 °C gedurende 7 Mins

De rijstvellen laten afkoelen. De wortels en de bosuien op de garnalen leggen. Het deeg aan de zijkanten naar binnen omslaan en zodanig oprollen dat een rol ontstaat.

Deze procedure herhalen tot het deeg opgebruikt is. De rollen op een serveerschotel leggen en vóór het serveren nogmaals 2 minuten opwarmen.

Tips

Hoe meer ronde bakplaten beschikbaar zijn, hoe sneller de rijstvellen gemaakt kunnen worden.

Er kunnen ook andere groenten zoals paprika of taugé gebruikt worden.

Met zoete sojasaus als dip serveren.

Accessoires

1–4 ronde bakplaten met TopClean, ø24 cm

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019