Gestoomde red snapper

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	20 Mins
Gaartijd	30 Mins
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Marinade

1 citroengrasstengel

1 gemberstuk, klein

1 vogeloogchili ("bird's eye chili")

2 el sojasaus, zoet

1 el sesamolie

2 el Shaoxing rijstwijn

1 el zeezoutvlokken

1 tl suiker

1 snufje peper

De citroengrasstengel, het gemberstuk en de vogeloogchili fijn hakken. Alle ingrediënten voor de marinade goed met elkaar mengen en koud wegzetten.

Rijst

200 g langkorrelige rijst, bijv. jasmijnrijst

250 ml water

De rijst en het water in de porseleinen vorm doen en op de geperforeerde gaarplaat in de koude gaarruimte schuiven. Stomen.

Steaming 100 °C gedurende 10 Mins

Snapper

1½ kg red snapper, uitgenomen, zonder schubben

1 gemberstuk, middelgroot

1 vogeloogchili ("bird's eye chili")

½ bosje koriander

2 bosuien

De gember, de chili, de koriander en de bosuien in reepjes snijden. De chili, de koriander en de bosuien als garnituur wegzetten. De reepjes bosui op de roestvrijstalen plaat leggen en de red snapper hierop leggen. Aan beide kanten met de marinade bestrijken en met de gemberstukjes bedekken.

De roestvrijstalen plaat bij de rijst in de gaarruimte schuiven. Verder stomen.

Put the food in

Steaming 100 °C gedurende 14 Mins

paksoi

2 paksoi

1 el sesamolie

zout

De paksoi wassen en in losse blaadjes verdelen. De sesamolie eroverheen druppelen, zouten en naast de rijst op de geperforeerde gaarplaat leggen. Verder stomen.

Add ingredients

Steaming 100 °C gedurende 6 Mins

Opdienen

5 el pindaolie

De pindaolie verhitten en de red snapper uit de gaarruimte nemen. De olie over de red snapper gieten en met de garnituur, de rijst en de paksoi opdienen.

Accessoires

Roestvrijstalen plaat

Porseleinen vorm ⅓ GN, hoogte 65 mm

Geperforeerde gaarplaat 430 × 370 × 25 mm

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019