



Gestoomde koraalbaars met gember

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	18 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Bereiding

- 1 koraalbaars, à 650 g
- 100 g gember
- zout
- ½ bosje bosui, groen
- 2 el plantaardige olie
- 4 el vissaus
- 1 bosje korianderblaadjes

De koraalbaars ontschubben en schoonmaken, zowel aan de binnen- als aan de buitenkant zouten en op de geperforeerde roestvrijstalen plaat leggen. De gember schillen en in dunne stroken snijden. De ene helft van de gember in de buik van de vis stoppen en de andere helft verdelen over de vis.

Ovenruimte tot 80 °C op Steaming (voor)verwarmen

De plaat in de voorverwarmde gaarruimte plaatsen. Stomen.

Put the food in

Steaming 80 °C gedurende 18 Mins

Het groene gedeelte van de bosui in dunne stroken snijden. De vissaus in een kleine pan gieten en op een laag vuur heet laten worden. Plantaardige olie in een andere kleine pan verwarmen tot de olie rookt.

Als de vis gaar is, het kooknat afgieten. De bosui over de vis verdelen en de vissaus in een dunne straal eroverheen gieten.

Plantaardige olie eroverheen gieten, korianderblaadjes erover verdelen en de vis direct serveren.

Accessoires

Roestvrijstalen plaat

