

Receptidee

Garnalen dim sum

Voorgerecht / snack - 4 personen

Vorbereiding: 20 minuten | Bereiding: 6 minuten



Ingrediënten

- 500 gram garnalen broken EPIC
- 1 theelepel oestersaus
- 1 theelepel arachide olie
- Peper
- 1 theelepel sesam olie
- Zout
- Suiker
- 2 cm gember, fijngenhakt
- 50 gram bamboescheuten, fijngenhakt
- Dim sum vellen (diepvries bij Aziatische supermarkt)
- Zoetzure saus

Bereiding

Meng alle ingrediënten voor de dim sum. Het moet een plakkerig mengsel zijn.

Vul de dim sum vellen met het mengsel en stoom ze 6 minuutjes in een stoommandje.

Serveer met zoetzure dip.

TIP : Op youtube vind je veel dim sum tutorials die je kunnen helpen om de ideale dim sum te maken.



Gepelde garnalen, broken
Artikelcode = PD BKN

Bulk, karton 4 x 2,5kg