

Rezeptidee

Garnelen Dim Sum

Vorspeise / Snack - 4 Personen

Vorbereitung: 20 Minuten | Zubereitung: 6 Minuten



Zutaten

- 500 g Garnelen broken, sehr fein gehackt
- 1 Teelöffel Austernsauce
- 1 Teelöffel neutrales Öl
- Pfeffer
- 1 Teelöffel Sesamöl
- Eine Prise Salz
- Eine Prise Zucker
- 2 cm Ingwer, gehackt
- 50 g Bambussprossen, gehackt
- Dim Sum-Blätter
- Süß-saure Soße

Zubereitung

Mischen Sie alle Zutaten für die Dim Sum. Es sollte eine klebrige Mischung sein. Die Dim-Sum-Blätter mit der Mischung füllen und 6 Minuten lang in einem Dämpfkorb dämpfen. Mit einem süß-sauren Dip servieren.

TIPP: Auf Youtube finden Sie viele Dim-Sum-Anleitungen, die Ihnen helfen, die idealen Dim-Sum zuzubereiten.



Geschälte Garnelen Broken
Artikel Kode= PD10 BKN

Bulk, Karton 4 x 2,5Kg