

Buideltje van Chinese garnalen en roerbakgroentes in loempiadeeg met een pittige kerrie-chili dressing

Ingrediënten voor 15 personen:

- ± 1½ kg Black Tigers
-
- 5 ons taugé
- 1 bos worteltjes (schoonmaken, dwars snijden, dun!)
- 3 ons haricots verts
- Aromat
- Ketjap
- Chili saus
- 1 pak loempia deeg
- 3 preitjes

Ingrediënten basisdressing:

- 2 eierdooiers
- Peper en zout
- Wijnazijn
- Poedersuiker
- Mosterd
- Uitje
- Zonnebloemolie

Toevoeging:

- Wat boter
- Kerriepoeder
- Beetje gembersaus
- Sweet chili

Bereiding:

- Gepelde Black Tigers droogdeppen en peperen en zouten, daarna bakken. Vrij snel de roerbakgroentes erop, wat aromaat en als laatste wat ketjap en chilisaus toevoegen.
- Deze mix af laten koelen om later in het buideltje te pakken.
- Loempiadeeg rustig laten ontdooien en op ieder uitgelegd vel ¼ lapje extra in het midden leggen.
- Prei lintjes maken, strakke dunne lange repen prei enkele seconden in kokend water.
- De roerbakgroentes + Black Tigers verdelen over de lapjes loempiadeeg, tot een buidel vormen, dan het prei-lint erom doen, vastknopen en het overige loempiadeeg en de prei verwijderen.
- Afbakken in een voorverwarmde oven van ± 210°C, circa 10 à 15 minuten.
- Dit gerecht begeleiden door een basisdressing waaraan kerrie en chilisaus is toegevoegd.

- Basisdressing: 2 eierdooiers mengen met peper en zout, wat witte wijnazijn, uitje, beetje mosterd en een beetje poedersuiker om het zuur van de wijnazijn te verzachten. Langzaam zonnebloemolie toevoegen, klaar! Vervolgens kerriepoeder aanzetten met wat boter, wat gembersaus erbij, mengen met sweet chili en toevoegen aan basissaus.

- Het gerecht op een klein bordje plaatsen, de kerrie-chili dressing eromheen sprenkelen en serveren.