Hoofdgerechten / China

Kantonese gestoomde vis

Een hele vis gestoomd met gember en lente-ui, afgewerkt met rookolie en soja.

Tijd 35 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 800 g Zeebaars of brasem — heel, gestript
- ☐ 6 stuks Lente-uitjes
- ☐ 1 theelepel suiker
- ☐ 20 g Koriander
- ☐ Zout — naar wens
- ☐ 60 g Gember — in fijne luciferstokjes
- ☐ 60 ml Gestoomde vis-sojasaus
- ☐ 60 ml Plantaardige olie
- ☐ 2 eetlepels Shaoxing-wijn

Zo maak je het.

01 Droog de vis, snijd twee inkepingen aan elke kant en wrijf hem in met zout en wijn.

02 Leg een paar stengels lente-ui op een bord en leg de vis erop, zodat de stoom er ook van onderaf bij kan komen.

03 Stop de helft van de gember in de inkepingen en de holte.

04 Zet het bord in een kokende stoompan en kook acht minuten voor elke centimeter dikte.

05 Giet alle vloeistof van de plaat en gooi deze weg; het is bitter.

06 Strooi de overgebleven gember, gesnipperde lente-ui en koriander erover.

07 Verhit de olie tot deze rookt en giet deze over de aromaten. Giet vervolgens de soja en de suiker langs de rand van het bord.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / qingzheng-yu