Hoofdgerechten / China

Kantonese gestoomde hele vis

Een hele zeebaars tot zijde gestoomd boven de aromaten, gedrapeerd met sojasaus en aan tafel afgewerkt met een scheutje rokende hete olie die over gember en lente-ui sist – Chinese keuken op zijn meest verfijnde manier.

Tijd 30 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen Hele zeebaars of zeebrasem, schoongemaakt en geschubd (400-600 g)
- ☐ 6 delen verse gember (half in dunne plakjes gesneden om te stomen, half in julienne gesneden voor garnering)
- ☐ 8 delen lente-uitjes (half in staafjes van 5 cm gesneden om te stomen, half in julienne gesneden voor garnering)
- ☐ 10 delen Lichte sojasaus (premium, voor afwerking)
- ☐ 1 delen suiker
- ☐ 15 delen neutrale olie (voor het zinderende gieten)
- ☐ 2 delen verse rode chili (julienned, optioneel voor kleur)

Zo maak je het.

01 Snijd de vis aan beide kanten in met 3-4 diepe diagonale sneden tot op het bot, met een onderlinge afstand van 3 cm. Hierdoor kan de stoom gelijkmatig in de dikste delen doordringen. Breng de binnenkant van de holte en de sneden op smaak met een snufje zout. Leg de lente-uitjes en de plakjes gember op de stoomplaat en laat de vis erop rusten; door hem hoger te zetten, kan er stoom onderdoor circuleren.

02 Breng het stoomwater aan de kook voordat u de vis toevoegt. Schuif het bord in de stoompan, dek af met een goed sluitend deksel en stoom op hoog vuur gedurende 8 minuten voor een vis van 400 g, en 10 minuten voor een vis van 500-600 g. Til het deksel niet op tijdens het stomen. De timing is precies: een minuut later begint het vlees strakker te worden en uit te drogen.

03 Giet alle vloeistof op de stoomplaat af; deze vloeistof is visachtig en verdund; het weggooien ervan is de belangrijkste stap die de meeste thuiskoks overslaan. Schik de julienne gember, lente-ui en chili in een nette stapel bovenop de vis. Meng de lichte soja met de suiker en giet dit gelijkmatig over de vis en garneer. Verhit de neutrale olie in een kleine pan op hoog vuur tot hij net begint te roken (200 C). Giet alles in één keer over de garnering: het zal in één dramatisch moment sissen, spugen en de lente-uitjes en gember verwelken.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / steamed-fish-ginger-soy