

Dim Sum

In Wok wenig Wasser einfüllen. Bambusdampfkorb_mit Salatblätter auslegen, und in den Wok stellen

Gefüllte Shi-Take

Zutaten:

10 grosse Shi-Take (gegebenenfalls einweichen)
250 g Shrimps, ausgenommen
1 Dose Erbsen
1 Eiweiss
1 EL Reiswein
2 EL Maizena
1 TL Sesamöl
Salz
Pfeffer



Zubereitung:

Stiele von den Pilzen wegschneiden und auf der Rückseite ein Kreuz einschneiden.
Shrimps auspacken und den Darm entfernen. Mit Mixstab pürieren. Restliche Zutaten zu den Shrimps geben. Es soll eine feste Teigmasse entstehen.

Etwas Maizena auf die Pilze streuen, und mit der Masse eine Kugel darauf formen.
Zuoberst ein einsames Erbsli plazieren. (Rest der Erbsli wird für's Reis gebraucht.)

Ca. 15 Min. im Bambus dämpfen