

Dim Sum

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

Gestopfte Zucchini

Zutaten:

- 1-2 Zucchini
 - 150 g gehacktes Rind
 - 2 Knoblizinggen
 - 2 EL Minze, fein gehackt
 - ½ TL Zucker
 - 2 Kaffir – Blätter, **sehr** fein gehackt
 - 1 Zwiebel , sehr fein gehackt
 - 2 EL Kokosmilch
 - 1.5 EL Fischsauce
- Optional: Gehackte Erdnüsse als Garnitur



Zubereitung:

Zucchini in ca. 4 cm lange Abschnitte schneiden, und z.B. mit einem Pariserlöffel aushöhlen. Restliche Zutaten in einer Schale mischen.

Zucchini mit der Masse füllen. Im Bambus für ca. 10 Min dämpfen. Nach dem Dämpfen etwas Kokosmilch und die Erdnüssen draufgeben