

Menugang

Bijgerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

30 minuten

Benodigdheden

Kookplaat

Stoomoven

Ingrediënten gestoomde groenten

- 200 gr. haricots verts (sperziebonen)
- 200 gr. Winterpeen
- 200 gr. Bloemkool
- 2 st. eieren
- 50 gr. Taugé
- ¼ st. Chinese kool
- 50 gr. gebakken uitjes/bawang goreng

Ingrediënten pindasaus

- 175 gr. (on)gezouten pinda's
- 200 ml. kokosmelk (half blikje)
- 1 el. Mirin
- 1 el. Sojasaus
- 1 el. Rijstazijn
- 2 st. limoenblad
- ½ st. limoen, sap
- 1 tl. Sambal
- 2 el. zoete ketjap
- 1 teen knoflook
- 125 ml water

Bereidingswijze

Pindasaus

1. Maal alle ingrediënten – behalve het water – in de maalmolen van de staafmixer tot een gladde massa.
2. Schep de pindasaus in een pannetje en voeg het water toe. Verhit de pindasaus langzaam tot de gewenste dikte en maak nog op smaak met eventueel wat sambal en/of limoen. De dressing mag vrij vloeibaar zijn, dus voeg eventueel nog een beetje water toe als dat nodig is.

Gestoomde groenten en eieren

1. Snijd de groenten in mooie 'hapklare' stukjes en leg de groenten in een stoomplaat.
2. Stoom de haricots verts, winterpeen, bloemkool en de stoomoven – tot ze gaar zijn.
3. Laat de groenten afkoelen en laat de eieren voor 12 minuten schrikken in koud water en pel ze.
4. Snijd de eieren in parten.
5. Leg de gestoomde groenten op een serveerschaal of mooi bord.
6. Sprengel wat pindasaus over de groenten en serveer de rest van de pindasaus in een schaalje.
7. Garneer met de taugé, gebakken uitjes, eieren en de fijngesneden Chinese kool.