

Krokante 5 spice oesterzwammen

met hoisinsaus

Menugang
Voorgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
35 minuten

Benodigdheden
Stoomoven
Oven

Ingrediënten Krokante oesterzwammen

- 250 gr. oesterzwammen
- 2 eetlepels polenta/maismeel
- 1 theelepel Chinese 5- kruidenpoeder
- zout en peper naar smaak
- 1 eetlepel sesamzaadjes
- 2 eetlepels plantaardige olie

Ingrediënten Garnering en saus

- 2-3 stengels bosui, in dunne ringetjes
- 4 eetlepels hoisinsaus

Ingrediënten Zoetzure komkommer

- 1 komkommer, in dunne plakjes gesneden
- 2 eetlepels rijstazijn
- 1 eetlepel mirin

Ingrediënten rijstpannenkoekjes

- 12 kant en klare rijstpannenkoekjes of mini-pannenkoekjes (verkrijgbaar bij de Aziatische supermarkt)

Bereidingswijze

Zoetzure komkommer

1. Meng in een kom de rijstazijn, mirin en het zout.
2. Schaaf met een dunschiller lange linten van de komkommer en voeg deze toe aan de zoetzure dressing.
3. Laat de komkommer minstens 15 minuten marineren in de koelkast, zodat de smaken goed kunnen intrekken.

Krokante oesterzwammen

1. Verwarm de oven voor op Thermogrill 220°C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Scheur de oesterzwammen boven een kom in grote stukken.
3. Voeg polenta, het 5-kruidenpoeder, sesamzaad, olie en zout en peper toe.
4. Schep dit mengsel om, zodat alle paddenstoelen licht bedekt zijn met het kruidenmengsel.
5. Verdeel de oesterzwammen over de bakplaat en rooster de oesterzwammen in de oven gedurende 20-25 minuten, tot ze goudbruin en krokant zijn. Schep ze halverwege om voor een gelijkmatige garing.

Rijstpannenkoekjes stomen

1. Leg de rijstpannenkoekjes in de stoomoven en stoom ze ongeveer 2-3 minuten op 100°C, tot ze warm en zacht zijn.

Serveren

1. Verdeel de krokante oesterzwammen over een schaal en bestrooi met bosui.
2. Serveer de zoetzure komkommer, hoisinsaus en warme rijstpannenkoekjes erbij.
3. Serveer de pannenkoekjes aan tafel zodat iedereen een pannenkoekje kan vullen met een beetje hoisinsaus, wat krokante oesterzwam en een paar plakjes zoetzure komkommer.