

Dim Sum met garnalen

Ingrediënten voor 12 ravioli

*75ml water, 150g bloem, 1g zout

Garnaalvulling

*1sjalotje, 3takjes peterselie, 125g gekookte en gepelde garnalen, 5ml sojasaus

Bereiding:

1. Verwarm het water (microcook schenkan 1l), ongeveer 1'30 op 600watt. Voeg er de bloem en het zout aan toe en meng met een menglepel. Werk af met de hand en maak er een bol van.
2. Verdeel het deeg over 12 even grote bollen en rol elke beboterde bol (verstelbare deeg-n-rol en deegblad antislip/ placemat) uit tot een cirkel met diameter van 10cm.
3. Mix (turbomax) de gepelde sjalot en de gewassen peterseliepluksels. Voeg er de garnalen en de sojasaus aan toe en mix ruwweg.
4. Leg een beetje vulsel in het midden van de deegcirkels, bevochtig de randen (silicone borstel), vouw ze om en knijp samen zodat ze kleine ravioli vormen.
5. Schik ze in het onderste vergiet van de micro urban family en zet dit op de met 400ml koud water gevulde kom, sluit af en laat zo'n 11min stomen op 900watt. Laat 5' rusten.
6. Dien de ravioli op met een soja- of pepersaus.

Smakelijk – Tine Monserez

Tinetupperware@outlook.com