



# Gestoomde abalones met mandarijenschil

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	1 Hrs
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

## Bereiding

1 mandarijenschil, gedroogd

2 el gember

4 abalones ("zeeoren"), vers, in de schelp à 100 g

De mandarijenschil in heet water laten weken tot deze zacht genoeg is om gesneden te worden. Het witte gedeelte van de schil wegschrapen en de schil in dunne stroken snijden. De gember eveneens in dunne stroken snijden.

De schelpen poetsen en grondig afspoelen. Het vlees met een klein mes of een vlakke spatel van de schelp losmaken en de inwendige organen verwijderen. De zwarte laag met een borstel of een grove spons verwijderen. Het vlees afspoelen en droog deppen.

Het vlees in de schoongemaakte schelpen leggen en met de schelpen naar beneden op een gaarplaat leggen. De mandarijenschil- en de gemberstroken gelijkmatig verdelen over de abalones. De gaarplaat op het rooster in de koude gaarruimte plaatsen. Stomen.

**Steaming 100 °C gedurende 1 Hrs**

1 bosui

1 chilipeper, rood

2 el olie

2 el sojasaus

eetbare bloemen, optioneel

Het groene gedeelte van de bosui en de chilipeper fijn snijden. Olie in een pan verhitten tot de olie begint te roken.

De gemberstroken en de mandarijenschilstroken van de gestoomde abalones verwijderen. De bosui over de abalones verdelen en de hete olie en de sojasaus eroverheen gieten. Met de chilipeper en de bloemen garneren.

## Accessoires

Gaarplaat 1/3 GN, hoogte 40 mm

Rooster





## Aanvullende informatie

---

Gecreëerd op

11.12.2019

