Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Dim sum en robe de choux, sauce pimentée

Ingrédients

Préparation

Commencer par découper les feuilles d'un chou vert découpées en rectangles de 15 cm sur 5 cm.
Hacher finement la racine de gingembre et les jeunes oignons.

Mélanger le hachis, les jeunes oignons, le gingembre, l'ail, la sauce soja, ajouter un filet d'huile de sésame et le vinaigre de riz (mixer si nécessaire).

Plonger les rectangles de choux dans l'eau bouillante quelques minutes afin de les assouplir. Eponger avec du papier absorbant. Disposer un peu de la farce à la base des rectangles de choux et rouler afin d'obtenir des petits rouleaux. Les cuire dans un panier vapeur quelques minutes. Déguster avec de la sauce pimentée (sambal).

Terminer en décorant les dim-sum cuits de quelques graines de sésame.

Notes :