

Ingrediënten

Scallops. 4 (jumbo size)
 shrimp(16 - 20 ct) 9
 5 g dry red pepper
 2 clove garlic (cut slice)
 10 g ginger
 1 fresh chili (optional)
 50 g red bell pepper
 50 g Green bell pepper
 50 g yellow onion

For the sauce

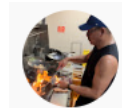
2 clove garlic (chop to very fine)
 1 shot water
 2 clove garlic
 1 tsp chicken base
 1 1/2 tbsp sugar
 2 tbsp Vinegar
 1 tbsp soy sauce
 1/2 dark soy sauce
 1/4 tsp white pepper powered
 1/2 tsp sesame oil
 1/2 shot cooking wine



Recept

Video recept

Bron



Chef David Hsu
5,21K abonnees

<https://youtu.be/Wrw-sgasaRA>

Facebook: <https://www.facebook.com/chefdavidhsu>

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=554727443285722&set=pb.100062454138963.-2207520000.&type=3>

Info Martine Lycke

22/11/2022

Saus - 30 minuten laten rusten

2 teentjes look

1 tl kippenbouillonpoeder

1,5 el suiker

1/4 tl witte peper

2 el azijn

1 el sojasaus

1/2 el donkere sojasaus

? 1/2 shot kookwijn

1/2 el sesamololie

? 1 shot water

9 Scampi en 4 Sint-Jacobsvruchten

1 eiwit

1 el maïzena

1 el zonnebloemolie

Groenten snijden

50 g rode paprika (1/2)

50 g groene paprika (1/2)

10 g gember

2 schijfjes look

1 chili

5 gedroogde rode chilies

Olie in wokpan - vis moet helemaal onder staan

Eerst Sint-Jacobsvruchten bakken

Dan scampi erbij

Uit de pan nemen

Olie verwijderen

Olie in de wokpan - niet zoveel

Eerst gedroogde chilies

Gember, chili en look

Paprikas en ui

bakken

de Saus

Wat laten koken

Vis

Wat laten koken

Wat maïzena en water

1 shot = 3 eetlepels

Zonder donkere sojasaus gemaakt
vandaag dat ons gerecht lichter gekleurd is.

Fotos



