

Gestoomde hele vis

Aantal personen: 4

Bereidingstijd in minuten:ca 35

Ingredienten:

Kg snapper of andere witvis

2 gedroogde chinese paddestoelen geweekt

1 kleine wortel

Kwart paprike of rode peper

Stuk gember van 3cm

1 el olie en 1,5 elsoja

Bereidingswijze:

1. vis schoonmaken en droog deppen, en aan beide kanten een paar keer in snijden.

2. paddestoelen afgieten, water eruit knijpen en stelen verwijderen. alle groenten en gember in lucifertjes snijden.

3. vis op schaal leggen en de groenten en gember erover strooien, olie en soja erbij doen.

4. schaal op een rek in de stomer net boven kokend water zetten, goed af dekken en ca 12 min laten gaar worden.

Dit recept is keer bekeken.