



ZEEWOLF > MET NOEDELS, IN WONTONVELLETJES VERPAKT MET SCAMPI SAUS

Ingrediënten

10 personen:

400 gr. dikke witte noedels Voor de saus:

1 kg. zeeduivel 2 scampi

1 eetl. Nuoc-Man saus 1 teen knoflook

1 eetl. aragideolie 1 eetl. sojasaus

1 teen. knoflook, geperst. 4 eetl. witte wijn

1 stukje verse gember. peper en zout

1 theel. kurkuma

20 wontonblaadjes, in vieren gesneden.

1 kleine krop sla.

1 fijn gesneden sjalotje

20 verse muntblaadjes.

Bereiding

Was de noedels in lauw water en laat ze gedurende een uur weken Breng water aan de kook. Schud de noedels in een zeef en dompel ze gedurende een minuut in het kokende water en laat ze daarna uitlekken. Maak de vis zorgvuldig schoon en snijd er repen van ca. 2 x 5 cm van. Maak een marinade van Nuoc-Mansaus, aragideolie, geperste knoflook gember en kurkuma. Bestrijk de visreepjes rondom met de marinade, leg ze in een overvaste schotel en laat ze gedurende 1 a 2 uur intrekken. Verwarm de oven voor op 200° C. en laat de vis daarin gedurende 10 min. garen.

SAUS: Maak de scampi zorgvuldig schoon. Pel ze vermeng het vlees met de geperste knoflook, peper, zout en pureer in de mixer-blender tot een zeer fijne massa. Doe de gepureerde massa in een stalen pan, voeg de sojasaus toe en laat langzaam aanbraden. Voeg de witte wijn toe en laat 30 min. zacht trekken. (deksel op de pan)

Presentatie

De wontonblaadjes in water dompelen, en vullen met een slablaadje, daarop noedels, sjalottenmengsel een blaadje munt en een stukje zeeduivel. Vouw het blaadje tot een pakketje en serveer dit met de scampisous.

Wijnsuggestie

Jaargang

1985-1986 06-01