

Nam Kee vinaigrette a la 1397

Recept: Torben Bouterse - Chef van Restaurant 1397.

Foodstyling: Michka Chel

Fotografie: Newhouse Photography

Menugang: Voorgerecht

Type gerecht: Vinaigrettes

Aantal personen: 4

Bereidingstijd: 30 minuten

---

Recept: Torben Bouterse - Chef van Restaurant 1397.

Foodstyling: Michka Chel

Fotografie: Newhouse Photography

Bereidwijze

1. Snipper de sjalotten en de knoflookteentjes.
2. Verwarm wat zonnebloemolie in een hapjespan en bak de sjalotten en knoflook op laag vuur.
3. Als de sjalotten en knoflook mooi gekleurd zijn, voeg je de zwarte bonenpasta en de zwarte knoflook toe. Roer goed door en doe het vuur uit. Giet dan de sojasaus eroverheen.
4. Snijd de rode peper in blokjes en voeg toe aan de pan. Giet er dan tenslotte de rest van de zonnebloemolie overheen.
5. Bewaar de vinaigrette in een weckpotje en plaats in de koelkast. Goed schudden voor gebruik.

Ingrediënten

- 2 sjalotten
- 4 teentjes knoflook
- Halve rode peper
- 30 gram zwarte bonenpasta (dit haal je bij de toko)
- 10 gram zwarte knoflook pulp
- 300 ml sojasaus
- 300 ml zonnebloemolie

accessoires