



LANGZAAM GEROOSTERDE CHAMPIGNONS MET GESTOOMDE BROODJES

INGREDIENTEN

- 1 komkommer
- 3 eetlepels honing
- 50 ml azijn
- 1 teentje knoflook
- 2 eetlepels honing
- 1 theelepel Chinees vijfkruidenpoeder
- 1 theelepel gedroogde chilivlokken
- 500 gram kastanjechampignons
- 10 gram koriander
- 300 gram zelfrijzende bakmeel
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 eetlepel honing
- 200 ml soja melk
- 2 eetlepel zonnebloemolie

HAPJE

12 STUKS

TIJD: 4 UUR EN 30 MINUTEN
ZIE MEER OP:

UITLEG

Snijd de komkommer in reepjes. Meng de honing met de azijn en roer de reepjes komkommer erdoor.

Snijd de champignons in vieren.

Pers/snijd de knoflook. Meng de knoflook, honing, vijfkruidenpoeder en chili en marineer de champignons voor 2 uur.

Meng in een kom het zelfrijzend bakmeel, bakpoeder, honing en de melk tot een samenhangend deeg.

Leg het deeg in een ingevette kom en laat afgedekt 1 uur rijzen.

Doe wat olie in een koekenpan en voeg de champignons toe. Bak de champignons.

Knip 12 stukjes bakpapier van 10x10 cm. Maak 12 balletjes van het brooddeeg en rol deze op een met bloem bestoven werkvlak uit tot ovaaltjes. Bestrijk het deeg licht met olie en klap de ovale broodjes dubbel tot halvemaantjes.

Leg elk balletje op een stuk bakpapier en laat afgedekt nog 30 minuten rijzen.

Vul een pan voor 1/3 met water en breng aan de kook. Leg een aantal broodjes in een stoommandje en stoom de broodjes in 15 minuten gaar. Herhaal totdat alle broodjes gestoomd zijn.

Serveer de champignons op een gestoomd broodje en bestrooi met de koriander en de reepjes zoetzure komkommer.