

# Sidney Schutte

## Asia Inspired Streetfood

### VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat alles op kamertemperatuur komen.
2. Zet een pan met water aan de kook.
3. Zoek bij alle gerechtjes een mooi bord of een schaalteje om op tafel te zetten (zie foto).
4. Verwarm de volgende onderdelen 3 minuten in de magnetron in de geopende bakjes met de deksels los erop (900 watt): satésaus, eend/ketjap, chili olie. Verwarm de pulpo en de eryngi voor 5 minuten en de buns 1 minuut in de magnetron.  
Let op: De bakjes kunnen ook zonder deksel in een laagje heet water opgewarmd worden mocht je geen magnetron hebben.
5. Voeg wat zout toe aan het kokende water en kook de wontons voor 3 minuten.
6. Bak de krab dumplings met een druppel olie voorzichtig op middelhoog vuur (bakken tot goudbruin, ca 2-3 minuten per kant).
7. Bak ook de kipsaté met een druppel olie op middelhoog vuur (bakken tot goudbruin, ca 2-3 minuten).

### OPMAAK

1. De koude gerechtjes als volgt opmaken:
  - de aubergine picalilly in een kommetje scheppen. Steek hier de tomaten crackers in.
  - de groene cracker toppen met 1. limoenbladcrème 2. botersla 3. garnalen 4. nori.
  - de gepofte rijst toppen met 1. wasabicrème 2. paling 3. katsuobushi.
  - de shisoblad komkommer toppen met gemarineerde la qui rit.
2. De warme pulpo, eryngi met saus, kipsaté met saus, en de krab dumpling kunnen direct op de borden.
3. De saus over de kipsaté scheppen.
4. De buns vullen met 1. pickled daikon 2. eend/ketkap 3. bosui 4. taugé en op een bordje leggen.
5. Schep de saus over de eryngi en strooi daar wat sesamzaad over.
6. De gekookte shrimp-pork wonton in schaalteje overgieten met opgewarmde chili olie. Doe daar wat bosui overheen.

# Sidney Schutte Asia Inspired Streetfood

