

Dennis Cooking Place

voor kookworkshops, kooklessen en catering

Cha Siu van seitan:

Ingrediënten:

Char siu marinade
40 ml honing
40 ml sojasaus
30 ml oestersaus
30 ml rijstwijn mirin of sake
1 el sesamololie
1 el hoisinsaus
1 el witte peper
1 el Chinese vijfkruidenpoeder
Een paar druppels rode voedingskleurstof

1 potje seitan uitgelekt, bouillon bewaren voor iets anders.

Voor de Garnering: sesamzaadjes geroosterd, lente-ui in dunne ringen gesneden

Bereidingswijze:

Doe alle ingrediënten voor de marinade in een kom en meng het goed door elkaar.

Snijd de seitan in kleine stukjes.

Doe dit in de kom en wrijf de marinade in seitan.

Laat dit in de marinade in een ovenschaal (afgedekt) of in een afsluitbare zak en laat het 4 uur in de koelkast marineren.

Verhit een grillpan.

Bestrijk de seitan na 3 minuten met een kwastje met de overgebleven char siu marinade en laat nog 5 minuten garen. Zo kan het nog even karamelliseren.

Serveer de seitan cha siu in dunne reepjes.

Besprenkel desgewenst met lente-ui en sesamzaadjes.

Eet smakelijk!

Locatieadres: Stavangerweg 21-22 Groningen

Correspondentieadres: Top Naefflaan 20, 9721 VA Groningen ■ Tel. 06-15092132 ■ www.denniscookingplace.nl

BTW nr. 1075.52.176.B.01 ■ KvK. 02074743 ■ Banknummer: Rabobank 3650.38.490