



## Voorgerecht

# Misosoep met vegetarische gyoza, chiliflakes en een pittige kiemsalade

### Ingrediënten voor 1 couvert

Art.nr.	Omschrijving	Hoeveelheid
168699	Asian miso bouillon, Apollo	10 gr
137454	Gyoza groenten, Dim Sum chef	3 st
744950	Kiemtrio	2 gr
716562	Cress ghoa, Koppert Cress	1 gr
955734	Shiso purple cress, Koppert Cress	1 gr
75929	Bosui, gesneden, 5mm	5 gr
158350	Crispy chilli oil, Lao Gan Ma	5 gr
152745	Korianderolie, Dinnerland	5 gr

### Bereidingswijze

- Meng de misopasta met 2 dl. water en breng deze aan de kook om misobouillon te maken.
- Bak de gyoza op hoog vuur met een klein beetje zonnebloemolie.
- Blus de gyoza af met een klein scheutje van de misobouillon en stoof deze tot ze gaar zijn.
- Dresseer de gyoza (3 stuks) in het midden van een bord en top ze met de kiemsalade, ghoa cress, shiso, bosui en chili-oilie.
- Maak het gerecht af met de korianderolie.

*Tip: Serveer er eventueel een paar gebrande beukenzwammetjes bij. Varieer ook eens met gyoza chicken, gyoza shrimp of gyoza pork.*

Geschikt voor takeaway: 

Adviesprijs: € 9,50  
Brutomarge\*: 77 %

Mise-en-place: geen  
Bereidingstijd: 4 minuten

Wijnsuggestie:  
See-blick Cuvée Weiss  
Art.nr. 169847

\*De brutomarge is een richtlijn en afhankelijk van actuele prijzen.