

THERMOMIX

GESTOOMDE SCAMPI PASTEITJES



GESCHIKT VOOR
TM7



PORTIES
8 PASTEITJES

Instructies

Deeg pastei

- Voeg 110 g water toe aan de mengbeker verwarm **3 min/37°C/snelheid 1**
- Plaats 180 g bloem en 1 ei toe meng **40 sec/snelheid 4**
- Voeg toe aan een plastic folie en plaats in de koelkast voor 15 minuten.
- Maak de mengbeker schoon.

Oesters sausje

- Voeg 30 g sojasaus, 30 g rijstvinagrette, 20 g honing, 10 g sesamzaad, 20 g sriracha saus toe en meng **5 sec/snelheid 3**, Breng over in een kom en zet opzij.

Vulling

- Zonder de mengbeker te reinigen, Plaats 1 teentje knoflook, 15 gr/3cm geschilde gember, 2 lente uitjes grof gesneden in de mengbeker mix **3 sec/snelheid 8**. Breng alles met behulp van de spatel naar onder in de mengbeker.
- Voeg de puntpaprika, wortel, 10 scampi's, 10 g sojasaus, 10 g sesamololie, 10 g oestersaus toe aan de mengbeker. Mix **5 sec/snelheid 5**

Afwerking

- Haal de deeg uit de koelkast, rol de deeg dun uit en duw 8 ronde vormen uit met diameter van 12 cm
- Verdeel de ronde vormen over de gaatjes in de Thermomix® Nestor en voeg de vulling hierin.

Ingrediënten

Voor de pastei:

- 110 g water
- 180 g tarwe bloem
- 1 ei
-

Voor de vulling:

- 1 teentje knoflook
- 3 cm (15 gr) geschilde gember
- 2 lente uitjes grof gesneden
- 1 kleine puntpaprika (ontpit in grove stukken)
- 1 wortel (geschild en grof gesneden)
- 10 scampi's , gepeld (schoon gemaakt)
- 10 g sojasaus
- 10 g sesamololie
- 10 g oestersaus

Oosters sausje:

- 30 g sojasaus
- 30 g rijstvinaigrette
- 20 g honing
- 10 g sesamzaad
- 20 g sriracha saus

- 700 g water

- Verdeel de ronde vormen over de gaatjes in de Thermomix® Nester en voeg de vulling hierin. Maak je vingers wat nat en sluit de deeg wat boven op je vulling. Plaats de Thermomix® Nester in de Varoma-tray en plaats op de Varoma-schaal. Sluit de Varoma.
- Plaats 700 g water in de mengbeker. Plaats de Varoma in positie en **Stoom/ 15 min**
- Zet de Varoma opzij. Laat 2-3 minuten afkoelen en haal de pasteitje dan voorzichtig uit de Thermomix® Nester. Serveer onmiddellijk samen met het sausje.