

## Coquilles met Tau Si saus (Shànbèi Tau Si)

6 Coquilles

### Saus

2 el rijstolie of arachideolie  
2 tl sesamolie (Mee Chun)  
1 teentje knoflook fijngesnipperd  
1 el lichte sojasaus (Touchou, Shuanghuang of Lao Cho)  
1 el rijstwijn (bijv. Obento) of Shaoxing)  
½ el rijstazijn (bijvoorbeeld Pachun)  
1 eetlepel Tau Si saus  
1 tl honing of bīngtáng/rietsuiker

### Vorbereiding

Snijd de lente-ui in ringetjes  
Spoel de coquilles onder de kraan. Leg ze in schelpen, een klein schaalkje of in een Chinese lepel.

### Bereiding

Meng olie en knoflook en verwarm tot de knoflook licht kleurt voeg dan de andere ingrediënten toe en hou de saus warm

Zet de coquilles in een stoompan en stoom ze 2-4 minuten.  
Giet de warme saus over de coquille al en serveer voordat het afkoelt.  
Strooi de lente-ui over de coquilles