



Wontons met varkensvlees en garnalen



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 ei
80 ml water
250 gram bloem
1/2 theelepel zout

Voor de vulling

225 gram varkenslapjes (goed doorregen)
115 gram scampi's (gepeld)
4 shiitakes (of kastanjechampignons)

Voor de marinade

1 eetlepel lichte sojasaus
2 eetlepels oestersaus
1/2 theelepel zout
2 theelepels suiker
2 theelepels maïszetmeel
1/2 theelepel bicarbonaat
1 kippenbouillonblokje (fijngeprakt met een vork)
2 eetlepels water
1/2 theelepel witte peper

Bereidingswijze

- 1.** Klop het ei los in een kom. Meng met het water.
- 2.** Meng in een andere kom de bloem met het zout. Maak in het midden een kuiltje.



- 3.** Voeg hier langzaam, al kloppend, het eimengsel aan toe. Kneed tot een elastisch deeg. Is het te droog? Voeg dan eventueel 1 theelepel water toe.
- 4.** Rol het deeg uit tot een zeer dunne lap en snij hier vierkantjes uit van 10 bij 10 cm. Je kunt voor het uitrollen van het deeg ook je pastamachine gebruiken.

We gaan verder met de vulling voor de dimsum

- 5.** Hak het vlees heel fijn of maal het door een keukenmachine tot een smeuïge consistentie. Ook de scampi's worden fijngehakt.

Hak de shiitakes fijn. Gebruik je gedroogde shiitakes? Laat ze dan eerst weken, knijp het vocht eruit en snij fijn. Zo mengen ze goed met het vlees en de scampi's en wordt de vulling egaal en makkelijk te sluiten in de wontonvellen.

De marinade

- 6.** Meng alle ingrediënten voor de marinade in een kom.
- 7.** Voeg het vlees, de scampi's en de shiitakes toe aan de marinade. Laat 10 minuten staan.
- 8.** Voeg nu ook een eetlepel olijfolie en een eetlepel sesamolie toe. Dek af en zet 4 tot 8 uur in de koelkast.

Nu gaan we dimsum maken

- 9.** neem een wontonvelletje in je handpalm en schep hier een eetlepel van de vulling op.
- 10.** Vouw de pasta over de vulling, zodat je een soort rechtopstaand gevuld tunneltje krijgt. De bovenkant blijft open. Verwerk zo de vulling.

Stoom de dimsum



11. Heb je een bamboe stoommandje? Dat is ideaal om dimsum te bereiden. Leg op de bodem van het mandje een vel keukenpapier of wat sla, zodat de dimsum niet aan de bodem kleven. Plaats de dimsum naast elkaar, ze mogen elkaar niet raken of ze zullen aan elkaar kleven. Doe dit dus in verschillende porties. Zet het stoommandje, afgesloten met een deksel, in een pan met 2 à 3 cm kokend water (het water mag de bodem van het stoommandje niet raken). Laat 10 minuten stomen.

Heb je geen bamboe stoommand? Gebruik dan een metalen stoommand of een metalen vergiet, dat je in een kookpot met een bodempje water plaatst. Dek de kookpot zeker af met een deksel tijdens het stomen.

12. Serveer de dimsum in het stoommandje of op een schaal.