

Dumplings van Wontonvellen

met Chinese kool

Menugang

Bijgerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

30 minuten

Benodigdheden

Kookplaten
Stoomovens

Ingrediënten

Vulling

- 1/8e deel Chinese kool, fijngehakt
- 2 st middelgrote winterpeen, geraspt
- 2 lente-uitjes, fijngesneden
- 1 el hoisinsaus
- peper en zout
- 16 wontonvellen

Chili/lime dip & garnering

- 2 el vissaus
- 2 el sojasaus
- 2 el chilisaus
- 1 tl oestersaus
- 1 tl sesamolie 1 tl limoensap + rasp
- 1 tl honing of suiker
- 1 stengel bosuisesamzaadjes
- 1/8e bos koriander

Bereidingswijze

Vulling

1. Meng in een kom de Chinese kool, geraspte winterpeen, lente-ui.
2. Verwarm een teppanyaki plaat (of pan), zonder olie, minimaal 5 minuten voor op vermogensstand 7.
3. Bak de groenten in een klein scheutje zonnebloemolie op de teppanyaki plaat (of pan) tot bruin en gaar.
4. Breng op smaak met de hoisinsaus, zout en peper.
5. Laat het mengsel afkoelen.

Vul de Wontonvellen

1. Leg de wontonvellen naast elkaar op een schoon werkoppervlak.
2. Plaats een kleine theelepel vulling in het midden.
3. Bestrijk de randen van de wontonvellen met het eiwit/maizena mengsel en vouw het vel dicht in een buidelvorm.
4. Druk de randen goed aan zodat ze goed sluiten. Herhaal voor alle dumplings.
5. Beleg een grote stoomplaat met een vel bakpapier en bestrijk het bakpapier met een klein beetje zonnebloemolie.
6. Leg de dumplings op het bakpapier en stoom de dumplings in 15 minuten gaar in de stoomoven op 100 graden 'stomen' stand.

Dressing

1. Meng alle ingrediënten voor de dressing/dipsaus in een kommetje en roer goed door.

Serveren

1. Serveer de warme dumplings op een bord met de pittige dressing ernaast of eroverheen gesprendeld.
2. Optioneel: garneer met extra lente-ui, sesamzaadjes en koriander.