

Gestoomde wontons

Ann
Koekepan

Voor ongeveer 40 stuks

- 1 teentje look, gepeld en in kleine stukjes
- 1 pakje korianderwortel en steeltjes (of handvol korianderblaadjes en steeltjes)
- 300 g scampi's, rauw, ontdooid en ont darmd
- 300 g varkensgehakt, rauw
- 3 tl sojasaus
- 3 tl vissaus
- 3 tl oestersaus
- 1 eidooier
- 3 tl bloem
- 1 tl palmsuiker (rietsuiker)
- 1 tl gemalen zwarte peper
- 1 pakje vierkante wontonvelletjes om te stomen

Versiering

- sesamzaadjes

Geniet van dit recept!

Een @annkoekepan op sociale media is lief.

Ik kom heel graag piepen naar wat jij klaar maakt, zo een tag verwittigt mij dan plus, het maakt wat reclame voor mij, waar ik je erg dankbaar voor ben.

Tot binnenkort! xx

PS: Volg jij mij al op [Instagram](#) of [Facebook](#)?

- Doe look, koriander en scampi in een keukenmachine met mixer en mix fijn.
- Voeg er het varkensgehakt, eidooier, suiker, oestersaus, vissaus, sojasaus, bloem en peper aan toe. Meng goed door elkaar.
- Neem een dikke koffielepel vulling en leg op een wontonvelletje, vouw met je vingers een beetje dicht tot een zakje maar laat bovenaan een opening.
- Zet op een schotel en bedek, als je ze lang laat staan voor het klaarmaken eventueel met een vochtige handdoek. Zet niet te dicht tegen elkaar zodat ze niet aan elkaar plakken.
- Zet ondertussen een kookpot met water op het vuur.
- Maak je stoommandje klaar door een stukje, ingevet bakpapier in je mandje te leggen of een bladgroente, zie tips.
- Zet je stoommandje op de pan met kokend water en **stoom de wontons 10 minuten**.
- Dien op met een (zelfgemaakte) zoete chilisaus of een lekkere zoetzure of sojasaus (zie dipsauzen).

TIPS

- Je stoommandje kan je best een nachtje in water laten weken bij eerste gebruik, dan gaan ze langer mee. Zet het ook goed, droog weg zodat het niet schimmelt.
- Voor extra smaak kan je ook een bladgroente op de bodem van je mandje leggen: kool, paksoi of sla, prik er wat gaatjes in, met daarbovenop de wonton, zo plakken ze niet aan je mandje.

BEWAREN EN OP VOORHAND MAKEN

- Bewaren en op voorhand maken: ik maak altijd een dubbele hoeveelheid en vries de wontons, in een goed afgesloten doos, in. Tussen de wontons leg ik een velletje bakpapier om te vermijden dat ze aan elkaar plakken. Nog beter, als je de plaats hebt, vries ze in 1 enkele laag in, je kan ze daarna, als ze hard bevroren zijn nog bij elkaar zetten. Over het algemeen kan je altijd wonton invriezen zolang je vulling niet teveel vocht bevat, anders scheuren je wontons bij het stomen.
- Opwarmen van de ingevroren wonton kan dadelijk uit de diepvries in je stoommandje, ook 10 minuutjes stomen.