



Wontons met gehakt en chili-olie

25 - 30 STUKS

🕒 25 + 25 minuten + koelen

DIT HEB JE NODIG

- ▣ 1 pak wontonvellen (vers, of diepvries en ontdooid)

voor de vulling

- ▣ 400 g varkensgehakt
- ▣ 2 cm verse gember, geschild en geraspt
- ▣ 1 teentje knoflook, geraspt
- ▣ 1 tl sesamololie
- ▣ 1 el lichte sojasaus
- ▣ 2 el shaoxing rijstwijn (toko)
- ▣ ½ tl lichtbruine basterdsuiker
- ▣ 1 el jalapeño inmaakvocht (uit de pot)
- ▣ snuf versgemalen witte peper
- ▣ ½ tl fijn zeezout
- ▣ 100 g prei, alleen het groene gedeelte, fijngesneden
- ▣ 4 el ingemaakte jalapeños uit pot, in kleine blokjes

voor de chilisaus

- ▣ 4 el lichte sojasaus
- ▣ 4 el chinkiang zwarte rijstazijn (toko)
- ▣ 6 el chili-olie
- ▣ 2 tl sesampasta (of tahin)
- ▣ 1 el lichtbruine basterdsuiker
- ▣ 1 teen knoflook, geraspt

voor erbij

- ▣ 2 lente-uien, fijngesneden
- ▣ 1 tl versgemalen szechuan peperkorrels
- ▣ 1 el sesamzaad, geroosterd
- ▣ handje koriander, gehakt (optioneel)

MATERIAAL: staande mixer met deeghaken, bakplaat met bakpapier, blender of staafmixer

ZO MAAK JE HET

1. Doe voor de vulling alle ingrediënten, behalve de prei en de ingemaakte jalapeños, in een grote kom.
2. Roer het mengsel stevig in één richting tot een kleverige, lichtgekleurde massa in ongeveer 5 minuten met de hand of in 2 tot 3 minuten met deeghaken in de staande mixer.
3. Voeg 2 eetlepels water toe als het geen deeg wordt en blijf roeren.
4. Schep er de prei en jalapeños door.
5. Pak de wontonvellen en een kopje water.
6. Schep een theelepel vulling in het midden van een wontonvel.
7. Doop je vinger in het water en bevochtig de rand van het wontonvel.
8. Vouw de wonton en leg de gevulde wontons op een met bakpapier beklede bakplaat.
9. Meng alle ingrediënten voor de chilisaus.
10. Het is handig om dit te doen in een blender of met een staafmixer, maar het kan ook met een vork of garde.
11. Let er wel op dat de sesampasta (of tahin) helemaal wordt opgenomen in de saus (de saus kan een beetje korrelig worden).
12. Breng water in een steelpan aan de kook en voeg de wontons toe.
13. De wontons zijn klaar als ze naar boven komen drijven (na 4 tot 5 minuten).
14. Schep ze met een schuimspaan uit de pan.
15. Serveer ze met de chilisaus, bestrooid met de lente-ui, szechuanpeper, het geroosterd sesamzaad en eventueel de gehakte koriander.



TIP: Deze wontons zijn geschikt om in te vriezen, dus maak een voorraad op een rustige zondagmiddag en verheug je er alvast op om ze te eten tijdens een saaie, doordeweekse avond. Je kunt de saus van tevoren maken en in een luchtdicht afgesloten pot in de koelkast bewaren. De ultieme self-care meal prep.

BRON: [flair.nl](https://www.flair.nl)