



Wontons met gehakt

24 STUKS

 85 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ▣ 300 g half-om-halfgehakt
- ▣ 1 bosuitje
- ▣ 50 g shii-takes
- ▣ 1 teentje knoflook
- ▣ 2 cm verse gemberwortel
- ▣ ½ eetlepel droge sherry
- ▣ 4½ eetlepel sojasaus
- ▣ ½ eetlepel sesamololie
- ▣ 5 vellen filodeeg
- ▣ 1 eetlepel azijn
- ▣ frituurolie

MATERIAAL: frituurpan, keukenpapier, schone theedoek zonder wasmiddelluchtjes

ZO MAAK JE HET

1. In een kom gehakt, bosui, shii-takes, knoflook, gember, sherry, ½ eetlepel sojasaus, sesamololie en zout en peper naar smaak mengen.
2. Filodeegvellen openvouwen en als stapel in 9 vierkanten snijden.
3. Op elk vierkantje 1 volle theelepel gehaktmengsel scheppen, randjes van vierkantjes met water bestrijken en vierkantjes diagonaal geplooid dichtvouwen.
4. Op een met bloem bestoven schaal leggen en afdekken met schone theedoek.
5. In schaaltje rest van sojasaus met azijn door elkaar roeren.
6. Frituurolie verhitten tot 190 °C.
7. Bloem van wontons vegen.
8. In frituurolie wontons met 5 tegelijk in 1-2 minuten mooi bruin frituren.
9. In vergiet bekleed met keukenpapier laten uitlekken.
10. Sojadipsausje erbij serveren.

BRON: ah.nl

