



Wontons met kip en garnalen

25 STUKS

 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ▣ 100 g kippenfilet, in blokjes
- ▣ 100 g gamba's, schoongemaakt
- ▣ 2 gedroogde shiitakes, 10 minuten in warm water geweekt en grof gesneden
- ▣ 4 korianderwortels
- ▣ 1 el lichte sojasaus
- ▣ 1 el oestersaus
- ▣ 2 tl sesamololie
- ▣ 2 tl suiker
- ▣ flinke snuf zout
- ▣ 25 wontonvellen, ontdooid
- ▣ 1 ei, losgeklopt*
- ▣ olie, om in te frituren
- ▣ chilisaus, om te serveren

MATERIAAL: keukenmachine

ZO MAAK JE HET

1. Doe de kipfilet, gamba's, shiitakes, korianderwortels, sojasaus, oestersaus, sesamololie en de suiker in de keukenmachine en maal het geheel in enkele seconden tot een samenhangend geheel.
2. Pak een wontonvel en verdeel 1 volle tl van de vulling erover.
3. Bestrijk de randen met wat van het ei en vouw dicht in een driehoekige vorm.
4. Herhaal met de overige wontonvellen.
5. Verhit de olie in een wok en frituur de dumplings ongeveer 3 minuten, tot ze mooi goudbruin en krokant zijn.
6. Serveer met chilisaus (zoals loempia saus of sriracha als je meer pit wil)

TIP 1: In plaats van het ei, kun je ook een papje maken van 1 tl maïzena opgelost in 100 ml water.

TIP 2: Frituur eerst even een stukje van je "mengsel" en breng evt op smaak met nog wat zout.

BRON: culinessa.com

