



Wontons met krab en limoenblad

20 STUKS

45 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ▣ 20 diepvries wontonvellen
- ▣ 1 middelgroot ei
- ▣ 170 g krab in water in blik
- ▣ 1 sjalot
- ▣ 1 Vanka Kawat diepvries
- ▣ purutblaadjes
- ▣ 1 rode peper
- ▣ 1 l arachideolie
- ▣ 5 el zoete chilisaus

MATERIAAL: vochtige theedoek, keukenmachine, keukenpapier

ZO MAAK JE HET

1. Laat de wontonvellen ontdooien.
2. Bedek de vellen met een vochtige theedoek om uitdrogen te voorkomen.
3. Breng een pan water aan de kook.
4. Kook het ei in 8 minuten hard.
5. Spoel af met koud water en pel.
6. Laat ondertussen de krab uitlekken en druk met de achterkant van een lepel het overtollige vocht eruit.
7. Snijd de sjalot in kwarten.
8. Snijd het limoenblad in dunne reepjes en vervolgens heel fijn.
9. Verwijder het steeltje van de rode peper.
10. Halveer de peper in de lengte en verwijder met een scherp mesje de zaadlijsten.
11. Snijd het vruchtvlees fijn.
12. Doe de krab, sjalot en het ei in de keukenmachine en maal tot een samenhangend geheel.
13. Schep de fijngesneden peper en het limoenblad erdoor en breng op smaak met peper en eventueel zout.
14. Leg in het midden van een wontonvel 1 tl vulling.
15. Bestrijk het wontonvel rondom de vulling met water.
16. Vouw de buitenste randen naar boven naar elkaar toe en druk goed aan.
17. Druk alle lucht eruit.
18. Maak zo nog 19 wontons.
19. Laat de olie in een pan goed heet worden en frituur de wontons in delen in 90 seconden goudbruin en knapperig.
20. Laat uitlekken op keukenpapier.
21. Serveer met de chilisaus.

TIP:

BRON: ah.nl

