



Crispy kipedumplings met sticky BBQsaus

2 PERSONEN

⌚ 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1/4 winterpeen, in grove stukken
- 1/2 stengel bleekselderij, in grove stukken
- 10 g koriander
- 2 tenen knoflook
- 1/2 stengel citroengras, in grove stukken
- 8 el rijstolie
- 125 g kipgehakt
- 2 el sojasaus
- 1 1/2 el geroosterde sesamolie
- 16 kant-en-klare wontonvellen*
- 3 el geroosterde sesamzaadjes

voor de sticky barbecuesaus:

- 1 el gochujang
- 3 el honing
- 1 el bruine basterdsuiker
- 2 el rijstazijn
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 2 el sojasaus
- 2 cm verse gember, fijngehakt

MATERIAAL: keukenmachine

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de winterpeen, bleekselderij, koriander, knoflook en het citroengras in de kom van de keukenmachine en maal heel fijn.
2. Verhit 2 el rijstolie in de koekenpan en bak het gehakt in ± 5 minuten rul.
3. Voeg het groenten-kruidentmengsel toe en bak ± 3 minuten mee.
4. Breng op smaak met de sojasaus en sesamolie.
5. Leg 1 wontonvel in de palm van je hand, bestrijk de randen met wat water en schep er 1 el kipvulling op.
6. Vouw het wontonvel schuin dicht, zodat je een rechthoekig pakketje met schuine randen hebt.
7. Het mag een beetje slordig op elkaar geplakt zijn.
8. Knijp de randen goed dicht.
9. Maak er zo nog 15.
10. Breng alle ingrediënten, behalve de gember, voor de sticky saus met 4 el water in de steelpan aan de kook en laat ± 8 minuten zachtjes koken en een beetje indikken.
11. Roer als laatste de gember erdoor.
12. Verhit 6 el rijstolie in een ruime koekenpan en bak de kipedumplings evt. in delen in 6–8 minuten aan beide kanten goudbruin en knapperig.
13. Schep de dumplings met een schuimspaan uit de pan en laat even uitlekken op keukenpapier.
14. Verdeel over een schaal, besprenkel met de sticky barbecuesaus en bestrooi met de sesamzaadjes.
15. Serveer direct.

* Wontonvellen zijn te koop bij de Aziatische supermarkt.

BRON: deliciousmagazine.nl

