



Dim sum met varkensvlees en scampi's



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

200 gram pastadeeg (dun uitgerold*)
200 gram scampi's (ontdood, schoongemaakt en zeer fijngesneden)
350 gram varkensgehakt
2 eetlepels fijngesneden ham
2 eetlepels sojasaus
1 eetlepel sherry
3 eetlepels lente-uitjes (fijngesneden)
2 theelepels gember (fijnggehakt)
2 theelepels sesamolie
1 eiwit
1 theelepel zout
1 snuifje zwarte peper
2 theelepels suiker

Bereidingswijze

- 1.** Meng alle ingrediënten (behalve de pastavelletjes) in een kom. Leg op elk velletje een theelepel van de vulling. Maak de zijkanten van het velletje nat en vouw samen over de vulling.
- 2.** Zet een stoommandje boven een pan kokend water. Leg hier een vel bakpapier in (maak er enkele gaatjes in, zodat de stoom erdoor kan). Verdeel de dim sum hierover (en sluit af met het deksel). Laat 20 minuten garen. Je moet de dim sum mogelijk in meerdere porties garen of enkele stoommandjes boven elkaar plaatsen. Je kunt ook een gewone stoommachine of de stoomoven gebruiken.
- 3.** *pastadeeg: meng 100 g witte pastabloem (type 00) met 1 ei. Kneed tot een soepel deeg. Rol dit zo dun mogelijk uit: met een deegroller of in de pastamachine.