

# DIM SUM

200 GRAM BLOEM

100 GRAM GEKOOKTE, GEPELDE GARNALEN

100-125 GRAM KIPFILET (RAUW, IN STUKKEN GESNEDEN)

1 KIPPENBOUILLONBLOKJE

EEN SCHEUT ZOETE KETJAP

3 THEELEPELS SESAM-OLIE

VIER A VIJF PAKSOI-BLADEREN (DUS ALLEEN HET GROEN, NIET DE WITTE STELEN)



---

DOE DE KIPFILET, DE GARNALEN, DE PAKSOI-BLADEREN, DE KETJAP EN DE SESAM-OLIE IN EEN BLENDER OF KEUKENMACHINE. VERKRUIMEL HET KIPPENBOUILLONBLOKJE OVER DE INGREDIËNTEN. GIET HIER EEN KLEIN BEETJE HEET WATER OVERHEEN. PUREER ALLES TOT EEN STEVIGE VULLING.

MENG DE BLOEM MET 1 DECILITER WATER. MAAK HIER EEN REDELIJK SOEPEL DEEG VAN. ROL HET DEEG UIT TOT EEN 'SLANG' EN SNIJD DEZE IN TWINTIG STUKKEN. MAAK HIER WEER BALLETTJES VAN EN ROL DEZE UIT TOT RONDJES. HET DEEG IS DAN VRIJ DUN, MAAR JE MOET HET NOG WEL VAN HET WERKBLAD KUNNEN PAKKEN.

LEG EEN KLEIN BEETJE VULLING IN HET MIDDEN VAN EEN DEEGRONDJE. MAAK ER EEN BUIDELTJE VAN. BOVENAAN KOMT HET DEEG DUS BIJ ELKAAR. KNIJP HET HIER GOED DICHT.

STOOM DE DEEGBUIDELTJES ONGEVEER TWAALF MINUTEN (DIT LIGT AAN DE GROTE VAN DE BUIDELTJES) BOVEN KOKEND WATER (STOOMPAN). JE KUNT NATUURLIJK OOK EEN STOOMMANDJE GEBRUIKEN.

TIP 1: VET HET VERGIET LICHT IN MET OLIE, ZODAT DE DIM SUM NIET AAN HET VERGIET BLIJVEN PLAKKEN.

TIP 2: SERVEER ZOETE KETJAP OF CHILISAUS ALS DIP.

TIP 3: HEB JE VULLING OVER, DAN KUN JE HIER 'HAMBURGERTJES' VAN BAKKEN. LEG HOOPJES VAN DE OVERGEBLEVEN VULLING IN EEN HETE KOEKENPAN MET WAT OLIE OF BOTER. MAAK DE HOOPJES PLAT EN ONGEVEER ROND. BAK AAN BEIDE KANTEN. VOORAL LEKKER MET CHILISAUS OF EEN ZOET-ZURE SAUS.

TIP 4: MAAK DE BUIDELTJES NIET TE GROOT EN TE DIK. HET STOMEN DUURT DAN ERG LANG EN DAT KOMT DE BUITENKANT (HET DEEG) NIET TEN GOEDE.