

Wontons i chiliolie

Opskrift til 30 stk.

Ingredienser

- 40 g frisk ingefær
- 3 fed hvidløg
- 1 revet gulerod
- 2 tsk. fiskesauce
- 3 spsk. østerssauce
- 3 spsk. sesamolie
- 4 spsk. soyasauce
- 3 store spsk. finthakket svampe
- 400 g hakket grisekød

Desuden

- 30 stk. gyozadej eller wonton dej
- forårsløg som pynt
- til servering: chilisauce som er dumpling sauce og chiliolie (chiu chow) blandet sammen. Jo mere chiliolie, jo stærkere bliver det

Sådan gør du

1. Start med at lave fyldet: ingefær skrælles og rives. Hvidløg pilles og rives og guleroden skrælles og rives fint. Pres også lige overskudsvæske fra den revne gulerod. Kom så sagerne ned i en skål sammen med østerssauce, fiskesauce, sesamolie og soyasauce. Hak svampe fint og kom ved.
2. Kom også hakket svinekød ved og rør det godt sammen
3. Nu skal dine wontons fyldes. Tag et stykke dej foran dig og fugt kanterne med lidt vand. Placer en god teskefuld fyld på midten af dejen. Bruger du firkantet dej, lukkes hjørnerne sammen på midten. Klem godt sammen og vrid lidt mod den ene side, så det ligesom forbliver lukket.
4. Bruger du rund dej, så fold først dejen lige over, så fyldet lukkes inde. Så skal de ellers foldes i kanten, se videoen for teknikken. Sørg for at lukke dem godt sammen
5. Nu skal de dampes. Tag en wok frem og kom lidt vand i bunden, så meget du kan uden at det rører dampkokeren. Den skal nemlig ned i wokken og stå. Det er vigtigt at der er nok vand i bunden, så denne her dampkoger ikke brænder på. Men omvendt må der heller ikke være så meget at dine wontons koges frem for blot at dampes.
6. I din dampkoger skal der lægge et stykke bagepapir, som dine wontons kan lægge på. Det skal prikkes i en masse gange, så der er masser af huller, hvor dampen kan komme op igennem. Så med en kødnål eller lignende stikker du lige en masse huller i bagepapiret og så lægger du det ned i dampkokeren. Placer dine wontons oven på og læg låget på. Her skal de så ligge i cirka 12 minutter. Hold øje med at der hele tiden er vand i bunden
7. Server med en chilisauce. Læg dem ned i denne og kom lidt hakket forårsløg over også.