

# Dim Sum kip met krab

---



## Ingrediënten voor 4 personen

20 Wontonvellen (verkrijgbaar in Toko, bevroren vellen maar gelijk voor meerdere malen)

125 gr kipfilet

125 gr krabvlees uit blik

20 gr ontbijtspek fijngesneden

2 el fijn gesneden peterselie

2 el fijn gesneden bieslook

2 tl geraspte limoenschil

3 el kippenbouillon

1 tl zout

2 tl lichte chinese sojasaus

1 tl sesamolie

5 lente uitjes in stukjes van 5 cm

2 el citroensap

1 el fijngesneden gemberwortel

## Bereiden

Pureer kip en krabvlees in de keukenmachine of met een staafmixer. Voeg spek, peterselie, bieslook, limoenschil, bouillon, zout, 2 tl sojasaus en sesamolie toe en laat dit even meedraaien. Verdeel het mengsel over het Wontondeeg en vouw het deeg dicht als buideltjes. Knijp de deegranden goed op elkaar.

Zet een stoommand op een pan met kokend water (bijvoorbeeld een wok, voldoende water maar uiteraard onder de onderkant van de stoommand) en verdeel de lente ui over de bodem van de stoommand. Leg het Dim Sum gerecht op de lente ui en stoom ze in 10 min gaar. Garneren met wat takjes bieslook. Geen Dim Sum zonder dipsaus. Naar voorkeur maar bijvoorbeeld sojasaus, zwartebonengembersaus of hete Japanse saus (olie met pepertjes). De meeste zijn verkrijgbaar in de toko, vraag het de eigenaar.



**EETSNOB**