Wontons met dipsaus

Datum: 18-04-2005
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Quinn Warmerdam
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Wontons:
- 270 gram kipfilets
- 1 volle theel. versgeraspte gemberwortel
- 1 volle theel. sambal oelek
- 1 volle theel. korianderpoeder (ketoembar)
- 2 á 3 sjalotjes
- 1 teentje knoflook
- zout
- versgemalen peper
- 8 plakjes bladerdeeg uit de diepvries
- olie om te frituren
- radijsjes of cherrytomaatjes om te garneren

Dipsaus:
- 8 eetl. sojasaus
- 1 volle theel. vergeraspte gemberwortel
- 1 volle theel. sambal oelek
- 1 eetl. citroensap
- 1 volle eetl. gembersiroop

Bereidingswijze:

Snijd de kipfilets in grote stukken en hak ze met de gemberwortel , de sambal, het korianderpoeder, de grofgesneden sjalotjes, de grofgesneden knoflook en wat zout en peper in de foodprocessor tot een samenhangend gehakt. Rol de ontdooide velletjes bladerdeeg naar beide zijden iets groter uit en snijdt ze in vieren. Schep in het midden van ieder velletje een flinke theelepel van het kipgehakt. Bestrijk de velletjes met behulp van een keukenkwastje rond de vulling met wat water en vouw de vier punten van het deegvelletje naar elkaar. Maak er voorzichtig buideltjes van en zorg dat de vulling goed is opgesloten. Roer voor de dipsaus de sojasaus, de gemberwortel, de sambal, het citroensap en de gembersiroop door elkaar.

Verhit de olie tot 180 graden. Frituur de wontons met niet te veel tegelijk in circa 4 minuten goudbruin en laat ze op keukenpapier uitlekken. Verdeel de dipsaus over éénpersoons-kommetjes en serveer de wontons.