



Gestoomde dumplings met kip en garnaal

Fijne gestoomde dumplings met een sappige vulling van kip en garnaal. Licht, eiwitrijk en boordevol smaak, ideaal als hapje of voorgerecht.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	12'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

- 24 dumplingvellen (wonton of gyoza)
- 250 gr kipgehakt
- 150 gr gepelde garnalen, fijngesneden
- 2 lente-uitjes fijngesneden
- 2 cm gemberwortel, geraspt
- 2 teentjes look, fijngesneden

- 1 el sojasaus
- 1 kl sesamololie
- 1 kl oestersaus
- 1 kommetje water om te plakken

Bereidingswijze

1. Meng het kipgehakt, de garnalen, de lente-ui, gember en look met de sojasaus, sesamololie en oestersaus tot een gladde vulling.
2. Leg een dumplingvel in je hand en schep er een lepeltje vulling op.
3. Bevochtig de randen met water, vouw dicht tot een halve maan en knijp de rand goed dicht in plooitjes.
4. Leg de dumplings in een stoommandje op een velletje bakpapier met gaatjes, zodat ze niet plakken.
5. Stoom ze boven kokend water 10 tot 12 minuten tot de vulling gaar is.
6. Serveer meteen met wat sojasaus en fijngesneden lente-ui om in te dippen.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)