

DIM SUM VAN WAGYU

Ik ben verzot op dim sum! Niet alleen omdat je met die Chinese hapjes veel kanten uit kan, maar ook omdat ze licht verteerbaar zijn. Bovendien zijn het ideale gerechtjes om te delen met een gezelschap. Je laat een paar stoommandjes aanrukken en je proeft verschillende dingen. En als ze op zijn, bestel je er nog een paar... Dit hapje kan je uit gebreider maken door er bijvoorbeeld gemarineerde Chinese kool bij te serveren.

45 min Bereiding

Dit heb je nodig voor 10 stuks

Zo maak je het

- 115 G WAGYU (VAN DE BAVETTE*)
- 3 G GEMBER
- 1 G LOOK
- 35 G LENTE-UI
- 3 G KORIANDER
- 20 G SOJASAU
- 15 G LOSGEKLOPT EI
- 1 G ZEEZOUT
- 12 RONDE DIM SUM VELLEN, VAN 9 CM DIAMETER
- 1 LOSGEKLOPT EI, OM DE DIM SUM VELLEN IN TE STRIJKEN
- GEGRILD SESAMZAAD
- LIMOEN

Rasp de gember en look fijn.
Snijd de koriander en lente-ui fijn.
Snijd de bavette met de hand in kleine dobbelsteentjes van 3 op 3 mm.
Meng het vlees samen met de gember, look, lente-ui, koriander, sojasaus en losgeklopt ei. Voeg het zout eraan toe.

Leg de dim sum vellen open en strijk de zijkanten in met het losgeklopte ei, leg in het midden 15 g van de vulling en plooi toe. Zorg dat alle zijkanten mooi gesloten zijn, zodat er zeker geen vulling uitloopt.

Breng een pot met water aan de kook en pocheer de dim sum gedurende een drietal minuten.
Kruid met gegrild sesamzaad en limoenrasp.

Goed om weten

- * Wagyu is rundvlees van een Japans ras. Door het grote succes wordt het nu ook buiten Japan gekweekt. Bavette is een onderdeel van de vang, het vlees van de buik van het rund.

TE COMBINEREN MET
YAKITORI
VAN KIP MET
RIJSTNOEDELS
EN SOJA-CITRUS
VINAIGRETTE
p.46
CHINESE KOOL
GEMARINEERD
MET SRIRACHA
CHILISAUS
p.52

