

# Dim Sum met kip en garnalen



Het recept is in principe heel simpel, enkel het rollen van het deeg neemt wat tijd in beslag.

Je kan de deegballetjes (dumplings) vullen met van alles, maar ik vind de kip-garnalenvulling het lekkerste. Het kan dienen als voorgerecht of als hapje.

## Ingrediënten:

- 50 gram lente-ui
- 125 gram kipfilet of kippengehakt
- 125 gram gepelde scampi
- 1 ei
- 1 el sojasaus + extra als dipsaus
- 1 el maïzena
- 250 gram bloem
- 125 ml water

## Bereiding:

1. Snij de lente-ui, kipfilet en scampi fijn en zet onder elkaar.
2. Voeg het ei, de sojasaus en de maïzena bij het kip-scampi-mengsel. Zet opzij.
3. Kneed de bloem met het water tot een elastisch deeg.
4. Rol het deeg tot een worst en verdeel het in 24 stukken.
5. Rol telkens één van de 24 stukjes uit tot een schijfje van om en bij de 5 cm.
6. Schep op elk schijfje een theelepel van het mengsel.
7. Pak het deeg vast en draai het aan de bovenzijde dicht, of plooi het schijfje in twee en maak de rand dicht door het te pletten met een vork.
8. Leg de gevulde deegballetjes in een stoommandje of in een ketel kokend water, en laat het 15 min stomen/koken.
9. Doe dit met ongeveer 5 deegballetjes per keer.
10. Eet de deegballetjes met de handen en dip ze eventueel in wat sojasaus of ketjap.

## Afwasstatus:

- 1 snijplank
- 1 mes
- 1 eetlepel en theelepel
- 1 mengkom
- 1 deegroller
- Stoommandjes of ketel
- Het aanrecht