

# DIM SUM

MET TOFU  
VOOR 10 PERSONEN

DE KOOKFABRIEK

powered by ATAG

## INGREDIËNTEN

100 gr	Tofu
200 gr	shiitake
10 stengels	bieslook
5 stengels	koriander
10 ml	Soya
20 ml	Chilli saus
10 ml	Sesam olie
20	Won ton vellen
20 ml	Eiwit
Zwarte sesam zaadjes	
Kervel	
1 EL	hoisin saus (zelfgemaakt)

## BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd de shiitake grof, maal die samen met de tofu in de mixer (niet te fijn malen, het moet nog enige structuur behouden) en doe ze vervolgens in een bakje.
2. Haal de blaadjes van de koriander eraf, rol ze samen op en snij dit fijn julienne, snijd de bieslook zo fijn mogelijk en voeg dit toe aan de het tofu mengsel. Voeg nu de soya, chilli saus en sesam olie toe en meng goed.
3. Leg 1 won ton vel plat op de snijplank, leg daar 1 theelepeltje van het tofumengsel op in het midden. Smeer de bovenste hoeken in met eiwit en vouw dubbel, verbind nu de voorste hoeken met elkaar en plak ze aan elkaar met een klein beetje eiwit zodat een bootvormige dim sum ontstaat. Herhaal dit met alle vellen.
4. Verwarm een kookpan met een laagje water, daarboven op een platte zeef met deksel zodat er stoom kan ontstaan. Knip een rond bakpapiertje uit die perfect op de platte zeef past om daar vervolgens de voorbereide dim sum op te leggen en stoom deze in 5 minuten gaar. Herhaal dit proces met alle dim sum.
5. Leg alle dim sum op een groot bord en garneer met sesam olie, hoisin (druppelsgewijs), takjes kervel en de zwarte sesamzaadjes.



PHILIPS

Fissler