

3-02-2016

Kookavond

Vegetarische won-tons

Nodig voor 20 stuks:

- 100gr. verse spinazie
- 100gr. mungbonenscheuten (blik)
- 100gr. tofu
- 20 won ton vellen (diepvries)
- 20 bieslookstengels
- 1 eiwit
- 1 teentje knoflook
- 3 lente uitjes
- 3 à 4 el. sojasaus
- 3 el. arachideolie
- Peper
- Bamboemandje (stoommandje)

Zo maak je het:

- Snij de spinazie in repen. Laat de scheuten uitlekken en snij de tofu in blokjes.
- Laat de vellen onder een vochtige doek ontdooien. (anders drogen die uit)
- Snij de lente uitjes en hak de look.
- Verhit in een pan de olie en fruit de look en uitjes aan, voeg er de spinazie, tofu en de scheuten aan toe.
- Breng op smaak met de sojasaus en peper.
- Leg de vellen open en bestrijk met het losgeklopt eiwit.
- Leg de vulling in het midden van elk vel, vouw ze met de vier hoeken naar elkaar dicht, duw of draai ze een beetje in elkaar. Bind ze vast met de bieslookstengel, leg ze in het bamboemandje.
- Breng water aan de kook in een wok, plaats er het mandje in, maar zorg dat het niet aangeraakt word met het water en plaats er het deksel op.
- Stoom gaar in ongeveer 10 min.

TIP: serveer met sojasaus of zoetzure chilisaus.