

WONTONS GEVULD MET GARNALEN EN BOSUI



CATEGORIE HARTIGE GERECHTEN

INGREDIENTEN

- 25 stuks Wontonvellen
- 250 gram Garnalen
- 1 stuks Rode peper
- 3 stuks Lente uien
- 5 gram Koriander
- 2 eetlepels Sojasaus
- 1 eetlepels Sesamolie
- 100 ml Zoete chilisaus
- 1 fles Diamant Frituurolie Friet & Snacks

BEREIDINGSWIJZE

- > Laat de wontonvellen ontdooien. Hak de rode peper, de lente ui en de koriander fijn.
- > Maal de garnalen samen met de sojasaus en de sesamolie tot een grof gehakt en roer vervolgens de peper, 2/3e van de lente ui en de koriander erdoor.
- > Doe het mengsel in een spuitzak en spuit een beetje op ieder vel. Maak de randen nat met water en vouw dicht. Zorg ervoor dat de randen goed aangedrukt worden.
- > Verhit de Diamant Frituurolie Friet & Snacks tot 180 °C. Frituur de wontons in 1 tot 2 minuten goudbruin. Laat uitlekken op een vel keukenpapier.
- > Serveer de garnalen wontons met de chilisaus en garneer met de overige lente ui.