

### Ingrediënten voor 4 personen

200 gr tarwebloem, 150 gr mager varkensvlees, 20 gr vet spek in blokjes van 2 mm, 50 gr fijngesneden paksoi (het groene blad), ca. 5 el bouillon van kalkoen, 1 kleine theelepel zout, 2 theelepels lichte Chinese sojasaus, 1 theelepel sesamololie

<b>Tijd:</b>	10-20 min.
<b>Keuken:</b>	Chinees
<b>Smaak:</b>	Hartig
<b>Gang:</b>	Voorgerecht
<b>Eigen_keuken:</b>	Nee
<b>Vegetarisch:</b>	Nee

## Dim sum

Heerlijk Chinees voorgerecht

### Hulpmiddelen

Stoompan, grote koekepan met anti-aanbaklaag

### Bereidingswijze

Vermeng de bloem en ca. 1 dl water tot een soepel deeg (als brooddeeg). Verdeel het deeg in ca. 20 stukjes en rol die uit tot cirkel van 9 cm middellijn, in het midden iets dikker dan aan de buitenkant (of rol het deeg uit en steek er met een uitsteekvorm rondjes uit). Pureer het vlees in een keukenmachine of met een staafmixer. Voeg het spek, de paksoi, de bouillon, het zout, de sojasaus en de sesamololie toe en draai die even mee. Verdeel het mengsel over de deegcirkel en knijp het deeg als halve maantjes dicht. Wrijf de koekepan dun met olie in. Leg de dim sum naast elkaar in de pan en bak ze op middelhoog vuur ca. 2 minuten tot de onderkant lichtbruin is. Schenk er ca. 2 dl water bij en zet het vuur hoog. Dek de pan af en kook de dim sum ca. 5 minuten tot het water is verdampt. Neem, als de dim sum sissend geluid gaan maken, het deksel van de pan en laat de rest van het vocht verdampen. Geef er een saus van Chinese rode azijn met fijngehakte verse gember of Chinese sojasaus bij. Variaties: Dim sum kunt u ook eerst 5 minuten boven heet water stomen en dan nog enkele minuten op 180 gr. C frituren. Ze kunnen ook alleen gestoomd worden, reken dan ca. 10 minuten. Het varkensvlees in dim sum kunt u door kip of garnalen vervangen. Voor ca. 20 stuks