

## Ingrediënten

2 eetl. arachideolie  
1 teentje knoflook  
1 theel. fijngehakte gemberwortel  
1 fijngehakte lenteuitje  
1 fijngesnipperde uica.  
350 gr. fijngesnipperde kool  
2 theel. lichte sojasaus  
1/2 theel. sesamolie  
1 theel. rijstwijn of droge sherry  
1 theel. maizena, opgelost in 1 theel. koud water  
wontonvellen ca. 75 gr. voorgekookte of bevroren erwten

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Chinees  
**Smaak:** Hartig  
**Soort\_gerecht:** Borrelhapje  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Dim Sum, vegetarisch

Shui Mai

### Vorbereiding

Zet de wok op een matige hittebron. Als het begint te roken doe je er wat olie in en dan de knoflook, gember en het lenteuitje. Roerbak dit ca 15 seconden. Doe er de ui en de kool bij en roerbak het nog eens 2 minuten. Voeg de sojasaus, sesamolie, wijn of sherry en het opgeloste maizenamengsel toe. Blijf roeren tot de saus dikker wordt, ca 30 seconden. Haal de wok van de hittebron en zet het terzijde om af te koelen. Maak de wontonvellen zo klein, dat ze een diameter hebben van ca 7 1/2 centimeter.

### Bereidingswijze

Leg ze op het werkvlak en maak de oppervlakte met je vingers nat met water. Leg een eetlepel vulling in het midden van het deeg. Trek de zijken van het deeg omhoog en vouw het om de vulling, intussen het deeg met je vingers in kleine plooijes drukken. Klop de dim sum met de bodem voorzichtig op het werkvlak, zodat het iets afgeplat wordt. Probeer de vulling iets omhoog te drukken, zodat het een beetje over dreigt te lopen in het midden. Leg op dat midden van de vulling een doperwt, als een soort kurk. Dek de dimsums die klaar zijn af en ga verder tot alle ingredienten zijn verwerkt. Plaats de dimsums in een stoommandje en stoom ze in ca. 15 minuten gaar.

### Serveertips

Serveer direct, met een licht scherpe, zoete dipsaus. Eet smakelijk!