



De Kookjuf

Pangsit

Ingrediënten voor 50 stuks

-Pangsit velletjes of Wonton	-1 el ketjap manis
-400 gram hoh of kipgehakt	-1 ei
-1 lente-ui	-1 eetlepel maizena
-2 teentjes knoflook	-zout en peper
-1 theelepel vissaus	-olie om te frituren
-1 tl sesamolie	

Bereiding

1. Laat de pangsit-vellen ontdooien
2. Maak de lente-ui schoon en snipper deze
3. Maak de knoflook schoon en snipper deze
4. Meng de maizena aan met iets koud water en roer goed
5. Bak de gehakt rul in wat olie
6. Bak de knoflook zachtjes mee
7. Voeg de lente-ui toe
8. Voeg de vissaus en sesamolie toe met de ketjap
9. Breng op smaak met een ½ tl zout en zwarte peper. Proef!
10. Kluts een ei en bak die zachtjes mee
11. Voeg de maizena toe, laat wat binden en zet het vuur uit
12. Laat het mengsel afkoelen
13. Pak een velletje pangsit, leg in het midden een theelepel gehakt en maak er driehoekjes van. Plak deze met water of eiwit op elkaar. Breng vervolgens de punten naar elkaar toe, zodat je een soort van tortellini krijgt. Plak ook deze goed op elkaar
14. Frituur tot goudbruin en serveer met pittige chilisaus

Je kunt ook 300 gram gehakt nemen en 100 gram garnalen