

Dim Sum 'Sieuw mai'.



Ingridients

- 10 gr wortelen
- 300 gr buikspek met vet, ontveld in stukken van 3 cm gesneden
- 15 -20 gr verse champignons
- 5 gr verse gember, in dunne schijfjes
- 270 gr rauwe scampi's
- 1 el suiker
- 4 el lichte sesamolie
- 1 tl zout
- ½ tl gemalen witte peper
- 1 tl maïzena
- Olie om tray in te vetten
- 500 g water



1. Doe de wortelen in de MB en hak **5 sec / snelheid 6**. Doe over in een kleine kom en zet apart.
2. Spoel de MB uit.
3. Doe het buikspek, de champignons, gember en de garnalen in de MB en hak **6 sec / snelheid 5**.
4. Voeg suiker, lichte sesamolie, zout, witte peper en maïzena toe en mix **1 min / snelheid 2,5**.
5. Vet de Varoma schaal en tray in en zet opzij.
6. Leg 1,5 tl van de vleesmengeling op een sieuw mai-velletje of op een gebruiksklare gele wontondeegvel met doorsneden van 7 – 10 cm.
7. Duw de duim en wijsvinger van uw linkerhand samen om een cirkel te vormen. Leg een vel met vulling op de cirkel, tegelijkertijd gebruikt u uw ander hand om het vlees lichtjes aan te drukken en de zijkanten van de sieuw mai in verschillende richtingen te duwen. Vouw tot slot het velletje in wijzerzin rond de vulling. Het resultaat moet lijken op een kleine geldbeugel met een platte bodem, open aan de bovenkant.
8. Werk elke sieuw mai af met de gehakte wortelen.
9. Schik de sieuw mai op de varoma schaal en tray en laat wat ruimte tussen de pakketjes.
10. Doe het water in de MB en stoom **17 min / varoma / snelheid 1**.
11. Dien onmiddellijk op.

Bron: Overheerlijk genieten op elk niveau Thermomix, p 198.