



Won ton

Ingredienser

40 won ton

- 2 hackade vitlösklyftor
- 4 hackade salladslökar
- 1 msk riven färsk ingefära
- 2 stjälkar bladselleri i tunna skivor
- 5 dl kål
- 5 dl riven morot
- 125 g stekt färs
- 2 ½ dl hackade böngroddor
- 40 ml vattenkastanjer (ok att vara utan)
- 1 msk majsmjöl
- 4 tsk vatten
- 2 tsk sesamolja
- 2 tsk soja
- ½ tsk salt
- ½ tsk vitpeppar

Gör så här:

- Hetta upp olja i en wok eller gryta och stek vitlösklyftor, salladslökar och ingefära i 2 min. Tillsätt bladselleri, kål, riven morot, färs, böngroddor och vattenkastanjer.
- Sätt lock på grytan och koka i 2 min. Blanda majsmjöl med vatten, sesamolja, soja, salt och peppar och rör till en slät smet.
- Häll smeten i grönsaksblandningen och rör om i 2 min eller tills såsen har tjocknat. Låt svalna ordentligt.
- Lägg 4 tsk av fyllningen i mitten på varje wonton-täckblad. Pensla kanterna med lite vatten och forma täckbladet till en påse. Snurra ändarna och nyp ihop.
- Friter i het olja 4-5 min eller ångkoka i 25-30 min.