

GEDÄMPFTE WANTANS MIT SRIRACHA-LIMETTE-DIP

ZUTATEN

20 Stück

FÜR DIE FÜLLUNG

200 g Schweinehack

oder veganes Hack

1 Frühlingszwiebel, fein gehackt

1 TL Ingwer, gerieben

1 TL Sojasauce

1 TL Sesamöl

1/2 TL Salz

1 Prise Zucker

AUSSERDEM

Wantanblätter (aus dem Asia-Laden)

Etwas Wasser zum Versiegeln

Frischer Koriander oder Frühlingszwiebel zum Garnieren

FÜR DEN DIP

2 EL Sriracha Limette

1 TL Sojasauce

1 TL Reissessig

1 TL Honig oder Ahornsirup

Füllung mischen: Alle Zutaten für die Füllung in einer Schüssel gut vermengen.

Wantans füllen: Einen TL Füllung in die Mitte jedes Wantanblatts geben. Ränder mit Wasser befeuchten, zusammenklappen und gut verschließen (z. B. zu kleinen Dreiecken oder Päckchen falten).

Dämpfen: In einem Bambus- oder Metall-Dämpfer ca. 6–8 Minuten über kochendem Wasser garen, bis die Wantans durch sind.

Dip anrühren: Alle Zutaten für den Dip vermengen – fertig.

Servieren: Wantans mit frischem Koriander bestreuen und mit dem Sriracha-Limette-Dip servieren.

Tipp: Auch super als Fingerfood auf Partys oder als Vorspeise beim Dinner mit Freunden. Die Sauce bringt den Wow-Effekt!