Delikatne pierożki wonton z sosem chili

23 sierpnia 2010

Podczas ostatniego naszego spotkania moje kochane koleżanki ze studiów mało nie wydały mnie przed moim mężem, dziwiąc się, że gotuję, że nawet mam bloga i że wpisuję na niego tylko sprawdzone przepisy. Co prawda nie wydzwaniam do nich i nie chwalę się, jak ewoluowałam i jaki obiad na trzy tysiące kalorii zgotowałam małżonowi, więc mogą myśleć, że zatrzymałam się na etapie bolognese Knorra z czasów studenckich (chociaż cały czas twierdzę, że ten sos jest całkiem poprawny). Ale że moje wstrętne dziewczyny nie pamiętają Sylwestra 2007, na którego, z moim małżonem, przyniosłam całą tacę pierożków wonton? Czy to już wtedy nie był dowód, że ja gotuję? A mówiły, że pierożki są niezapomniane…

Wonton to taki śliczny chiński pierożek, zawinięty w prawie przeźroczyste ciasto, nadziany wieprzowiną lub krewetkami. Można je albo ugotować albo usmażyć w głębokim tłuszczu. My przyrządzamy wersję gotowaną, dużo lżejszą, podajemy je wtedy ze słodko-ostrym sosem chili. Idealnie nadają się jako finger food na przyjęcie.

Składniki na 4 porcje:

- 250 g krewetek koktajlowych
- 250 g wieprzowiny mielonej
- 5 zblanszowanych liści bok-choy lub kapusty pekińskiej
- garść grzybów shitake lub mun
- 2-3 łyżki sosu ostrygowy lub rybnego
- 2-3 łyżki sosu sojowego
- 3 łyżki oleju sezamowego
- imbir
- cukier
- opakowanie ciasta do Wonton (sprzedawane mrożone w paczkach, w rozmiarze 10x10cm w sklepach z orientalną żywnością np. w Hali Mirowskiej)
- sos chili słodko-ostry
- 1 łyżeczka mąki kukurydzianej

Przyrządzanie:

1. Krewetki rozmrażamy i przelewamy gorącą wodą. Do blendera wkładamy krewetki, surowe mięso wieprzowe, imbir, olej sezamowy, sos ostrygowy lub rybny, sos sojowy i miksujemy.
2. Moczymy grzyby, a gdy są miękkie, kroimy je w drobne paseczki.
3. Liście kapusty blanszujemy przez 1 minutę we wrzącej wodzie i również kroimy.
4. Kroimy drobno szczypiorek. Mieszamy (najlepiej ręką) zmielone mięsno i krewetki z grzybami, kapustą i szczypiorkiem. Próbujemy smak i ewentualnie dosalamy i dopieprzamy.
5. Jeżeli masa jest zbyt rzadka (nie ma konsystencji farszu do pierogów), można dodać łyżeczkę mąki kukurydzianej.
6. Nakładamy na płat ciasta kulkę masy wielkości orzecha włoskiego i zawijamy ciasto w małe sakiewki lub w kształt uszka. Perfekcjonistom polecam tutoriale na youtube „How to make wontons”.
7. Gotujemy na parze 6-7 minut, lub w lekko osolonej wodzie przez 30-60 sekund od wypłynięcia pierożków na powierzchnię. Innym sposobem jest usmażenie wontonów w głębokim tłuszczu.
8. Podajemy ze słodko-ostrym sosem chili lub sosem sojowym.