

## Oppskrifter 24.4.2010 – Damenes aften hos Njal

### **Dampede wonton med svinekjøtt og scampi "Siu Mai" servert med Hoi Sin-saus**

**1 pakke frossen wontondeig**  
**400g scampi med skall**  
**¼ kg svinekjøttdeig**  
**1 ss potetmel**  
**½ dl oystersauce**  
**3 ss fishsauce**  
**½ ts salt**  
**2 dl finsnittet vårløk**  
**½ ss sukker**  
**2 eggeplommer**

**1 dl Hoi Sin-saus**  
**1 ss fishsauce**  
**1 ss ketjap manis**  
**2 ts sesamolje**  
**¾ dl vann**  
**1 ts revet frisk ingefær**  
**1 fedd hakket hvitløk**  
**1 ts hakket frisk ingefær**  
**1 ss hakket frisk koriander**  
**2 ss hakkede peanøtter (skyll dem i vann for å få vekk saltet)**  
**1 ss limesaft**

**Tin wontondegien.** Dette er en asiatisk pastadeig som er kjevlet tynt ut og kuttet i 10x10 cm firkanter. Hvis du ikke får tak i wontondeig, kan du lage tynne pastaplater og dele dem i firkanter på 10x10 cm. Det gjør samme nytten. Se pastaoppskrift i Italia-kapitlet.

**Rens scampiene for skall og del dem i to på langs. Ta ut tarmen og hakk scampiene i 1x1 cm terninger. Bland med svinekjøttdeig. Tilsett potetmel, oystersauce, fishsauce, salat, finsnittet vårløk og sukker og bland alt godt sammen. Legg en barneskje farse oppå et ark wontondeig som er penslet med eggeplomme. Brett sammen langs kantene slik at deigen limer seg langs farsen med en åpning på toppen. Sett wontonene på en smurt rist eller en tallerken og sett denne i en kjele med 2 cm vann i bunnen. Kok opp under lokk og damp Siu Mai-ene i fem minutter til de er gjennomkokte. Serveres med Hoi Sin-saus.**

**Sausen.** Bland alle ingrediensene til en smakfull orientalsk saus.

### **Drikke**

**Ratzenberger Bacharacher Wolfshöhle Riesling Spätlese 2007**