

# DIM SUM

## MET GARNALEN EN KABELJAUW

Tekst & foto's: John Willems

Dim Sum zijn kleine gestoomde, of gefrituurde hapjes. Vaak met een vleesvulling, maar wij gaan aan de slag met een vulling van garnalen en/of vis. Heel erg lekker. De oorsprong van Dim Sum is onzeker. Er wordt getwijfeld over Noord-China, of Zuid-China. Toch noemen de meeste bronnen de Chinese provincie Guangdong als de bakermat van deze heerlijke hapjes. In Chinese restaurants zijn er regelmatig twee menukaarten te vinden, waaronder de kaart voor Dim Sum. Ze worden zowel koud, als warm gegeten. Meestal zijn ze hartig, maar er zijn ook zoete varianten. Je zou zomaar de denkfout kunnen maken dat Dim Sum een voorgerecht is. Kan natuurlijk wel als voorgerecht, maar in China eten ze het op meerdere tijdstippen van de dag. Eenmaal geproefd weet je waarom....

**D**enk nou niet dat Dim Sum maken lastig is. Toegegeven: het kost even je aandacht, maar het maken is kinderlijk eenvoudig, leuk om te doen en

heel erg lekker. Om het helemaal speciaal te maken: de zoetzure chilisaus komt ook uit onze keuken. Zó klaar en net zo pittig te maken als je zelf lekker vindt.

De chilisaus moet afkoelen, voordat we die gebruiken bij de Dim Sum. Vandaar dat we hiermee gaan beginnen. Je hebt nodig:

### CHILISAUS BENODIGDHEDEN

- 2-5 chili (Spaanse) pepers, of 1 tot 2,5 eetlepel sambal badjak
- 15 gram verse gember
- 3 flinke tenen knoflook
- Mespuntje zout
- Eetlepel zonnebloemolie
- 200 ml water
- 50 ml (rijst)azijn
- 150 gram suiker
- 1-2 eetlepels Maizena
- Snijplank voor groenten en groentemes
- kopje
- Litermaat
- Vijzel, keukenmachine, of staafmixer
- Sauspan, of kleine pan
- Garde, of roerspaan



Eerst wordt de saus gemaakt.



een flinke eetlepel vol hebt. Maak de tenen knoflook schoon en snij ze in grove stukken. Mik de pepers/sambal, gember en knoflook in een vijzel en wrijf ze fijn tot een pasta. Kan ook in een keukenmachine, of met een staafmixer.

Verwarm de olie in een sauspan en bak de pasta een paar minuten op laag vuur. Het bakproces geeft de saus straks veel meer smaak. Voeg dan pas water, azijn en de suiker toe en breng het mengsel aan de kook. Laat het zo'n 8 minuten koken. Het is nu al bijna chilisaus, maar

waarschijnlijk nog te dun. Meng 1-2 eetlepels Maizena met evenveel eetlepels koud water in een kopje. Giet de helft van het kopje bij de saus. Blijf goed roeren en kook het geheel nog 2-3 minuten, totdat de saus goed gebonden is. Blijft het aan de dunne kant dan kan je de rest van de inhoud van het kopje erbij gieten. Ook dan weer goed roeren en zachtjes koken. Aandachtspuntje: de saus wordt wat dikker, als deze afkoelt. Terwijl de chilisaus afkoelt gaan we de Dim Sum voorbereiden. We gaan ongeveer dertig hapjes maken. Bij

Was de chilipepers. Snij de kontjes eraf en verdeel de rest van de pepers in stukken van pakweg 1 cm lang. Heb je geen zin om pepers te gebruiken? Sambal kan ook. Hou je van pittig? Dan gebruik je 5 rode pepers, of 2,5 eetlepel sambal badjak. Schil de gember en rasp deze, totdat je



Stoommandjes heb je in diverse maten.

### MISE EN PLACE DIM SUM:

- 3 stengels bosui
- 2 cm gemberwortel
- 1 chili (Spaanse) peper
- 1 eetlepel (rijst) azijn
- 1 eetlepel oestersaus
- 1 eetlepel sojasaus
- 1 eetlepel gembersiroop
- 200 gram rauwe gepeld gamba's, of reuzengarnalen
- 200 gram kabeljauw
- Snijplank voor groenten en groentemes
- Snijplank voor vis en fileermes
- 2 mengkommen

#### Voor de Wonton vellen:

- 30 kant en klare wonton vellen, of nog leuker: het deeg zelf maken met 375 gram gezeefde bloem, snuffe zout en 250 gram kokend water
- Vork en mengkom
- Maizena
- Kwastje
- deegroller



Dim Sum in het traditionele stoommandje.



Maak de groenten klaar voor de garnalen- en visvulling.



het voorproeven merkte ik dat de tafelgenoten geen sterke voorkeur hadden voor gestoomd of gefrituurd. Mijn voorkeur gaat toch echt uit naar gestoomd, daarom heb ik beide bereidingen toegepast, maar die keuze is aan jou.

Was de bosui en snij het groene deel in fijne ringen. Snij de kontjes van de stengels af en halveer de stengels in de lengte. Snij dan de gehalveerde stengels in stukjes van 2-3 mm. Schil de gember en snij deze in ragfijne blokjes (brunoise). Zelf snij ik de geschilde gemberwortel eerst in dunne plakjes. Vervolgens de plakjes in reepjes en de reepjes in blokjes. Ze veel werk? Raspen kan ook. Als laat-

ste wassen we de peper. Kontje eraf, halveren in de lengte en zaadlijsten met zaadjes verwijderen. Dan nog even in fijne blokjes snijden. Meng de gesneden bosui, gember, peper met de azijn, oestersaus, sojasaus en gembersiroop. Verdeel het mengsel over twee mengkommen. Een kom voor een garnalennmengsel en de andere kom voor een vismengsel. Snij de kabeljauw en garnalen in blokjes. Kijk wel even of je het darmkanaaltje van de garnalen nog moet verwijderen. Zet een ondiep sneetje in het midden van de garnalenrug. Nu kan je bij het darmkanaaltje. Deze verwijder je met de punt van je mes.

Zelf wonton vellen maken: Meng 375 gram gezeefde bloem met een mespuntje zout en 250 gram kokend water. Ik heb het deeg gekneet met een vork om m'n handen niet te verbranden. Af laten koelen en dan kneden werkt overigens niet. Na een paar minuten kneden is het deeg voldoende afgekoeld om verder te verwerken. Rol er een lange worst van en snij deze in dertig gelijke stukken. Normaal strooi ik bloem op het aanrecht, om te voorkomen dat het deeg plakt, na het uitrollen. Het plakke echter toch. Maizena is veel fijner van structuur en hierbij plakt het deeg niet of nauwelijks. Rol steeds per keer een



En maak de garnalen en kabeljauw in kleine stukjes.



Sojasaus en oestersaus erdoor. En dan begint de vulling met de garnalen of de vis er al op te lijken!



Maak eerst een rol van het deeg en snij die in gelijke delen. Bestrooi met maizena en rol dun uit tot je erdoor heen kunt kijken. Daarna zijn ze klaar om te stomen!

stukje deeg uit tot een cirkel met een doorsnede van pakweg 10-12 cm. Steekt niet zo krap. Het deegvel is dan zo dun dat je er doorheen kunt kijken. Maak het vel voorzichtig los van het aanrecht en vul het met een kleine eetlepel garnalen- of kabeljauwmengsel. Met een kwastje maak je de rand van het deeg iets vochtig. Nu mag je het dicht vouwen en de randen aan elkaar plakken. Dat hoeft niet netjes, maar juist een beetje rommelig. Ziet er veel leuker uit en het is meteen duidelijk dat je de Dim Sum zelf gemaakt hebt. En dat dan dertig keer hé... Dim Sum, die je gaat stomen, mag eventueel ook open blijven (zie foto).

**Frituren:** 4-5 minuten bij 175 graden Celsius. Laat de gefrituurde Dim Sum even uitlekken op een stuk keukenpapier.

**Stomen:** breng een pan water aan de kook. Druk de Dim Sum aan de onderkant in Maizena (tegen het

plakken) en plaats ze in het stoommandje. Zet het stoommandje op de pan. Na pakweg 8-10 minuten zijn ze gaar. Ben jij zo'n bofferd met een stoomoven? Leg een stuk bakpapier op een koude ovenplaat. Plaats de Dim Sum op het bakpapier en schuif de plaat in de stoomoven. Maak een mooie (evt. voorverwarmde) schaal met de gefrituurde en gestoomde Dim Sum. De chilisaus uit eigen keuken en een schaal-

tje met sojasaus maken het Chinese feestje compleet. Je kunt geheel op traditionele Chinese wijze thee drinken bij Dim Sum, maar een witte wijn met een licht zuurtje is ook een goede combinatie. Denk hierbij aan een Pinot Blanc, of de iets vollere Pinot Grigio. Eet smakelijk!

[www.visling.nl](http://www.visling.nl)  
[www.visfileermessen.nl](http://www.visfileermessen.nl) ■



Prachtige inhoud van de Dim Sums. Een heerlijk bordje met gestoomde en gefrituurde Dim Sums...

