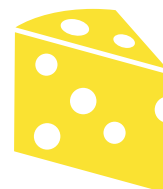


COMTÉ WONTONS

met dipsausje



Recept :

1. Besmeer een velletje deeg met een kwastje met water en leg daarop nog een velletje deeg;
2. Snijd heel kleine blokjes van de kaas en leg een hoopje in het midden van het velletje deeg;
3. Maak met een natte vinger de randen nat en druk de tegenover elkaar liggende punten in het midden op elkaar;
(Druk de naden heel goed aan, want je wilt niet dat de vulling tijdens het bakken eruit loopt)
4. Verhit in een pan een paar cm. olie (zonnebloemolie of arachideolie) tot 160 graden;
5. Bak de wontons per 2 à 3 tegelijk tot ze mooi goudbruin zijn;
(Keer regelmatig even om)
6. Laat uitlekken op keukenpapier;
7. Meng voor het dipsausje de honing mosterd saus met mayonaise en een beetje citroensap.

Eet Smakelijk!

Benodigheden :

voor vier personen

- Te koop bij de toko:
WONTON WRAPPERS
- Een potje
HONING MOSTERD SAUS
- Het sap van één
CITROEN
- Een beetje
MAYONAISE
- Om in te frituren:
OLIE

