

WanTan mit Hack

Anzahl Personen:	-
Zubereitungszeit:	25 Minuten
Warte-/Ofenzeiten:	-
Stück:	20-30



... sehr lecker und knusprig und ganz wunderbar als Amuse Gueule

Zutaten:

250g WanTan Blätter
50g Rinderhack
20ml Sojasauce
20ml Teriyaki Sauce
¼ Teel. Salz

1,5 Liter Sonnenblumenöl

Zubereitung:

1. Das Hackfleisch mit der Sojasauce, Teriyaki Sauce und dem Salz vermengen.
2. ½ Teel. Hack in die Mitte einer Teigplatte geben.
3. Die Teigplatte diagonal zusammenklappen und leicht andrücken.
4. Das Sonnenblumenöl in einem mittelgroßen Topf auf 168 Grad erhitzen.
5. Die Teigplatten in dem Sonnenblumenöl ca. 1,5min frittieren.

Tipps und Hinweise:

Beim frittieren klappen die Teigplatten etwas zusammen, mit zwei Gabel können sie leicht in die richtige Form gebracht werden.

Das Rinderhack kann durch gemischtes Hack ausgetauscht werden, dann wird die Füllung etwas weicher.

Die Wan Tan lassen sich sehr gut vorbereiten. Sie können gefüllt werden und anschließend problemlos bis zu 12 Stunden im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Auch nach 8 Stunden sind die WanTan Blätter nach dem frittieren immer noch knusprig.

Ich wünsche Dir gutes Gelingen und eine genussvolle Zeit



Gefunden bei: www.eat-and-enjoy.de