**Kip dimsum met kokosbroodjes en zuur van Jamie Oliver**

Nodig:

1 blik kokosmelk (biologisch)

500 gram zelfrijzend bakmeel (+ extra om te bestuiven)

2 scharrel kipfilets

150 gram gemengde paddenstoelen, grof gescheurd

3 eetlepels hoisin saus (+ extra om aan tafel te serveren)

1 theelepel gemberpoeder

2 limoenen

200 gram bimi

1 komkommer

1 eetlepel zoutarme sojasaus

1 eetlepel rijstazijn

2 handen vol verse koriander

3 eetlepels sesamzaad

1 pakje ingemaakte gember (van de Chinese toko)

1 rode peper

zout

2 bamboe stoommanden van 25cm diameter

16 papieren muffinvormpjes

Bereiding:

Kook een waterkoker vol met water. Doe de kokosmelk samen met het zelfrijzende bakmeel en een flinke snuf zout in de keukenmachine. Draai dit tot een glad deeg en stort het op een met meel bestoven aanrechtblad. Rol het deeg tot een dikke worst en snijd hier 8 gelijk stukken vanaf. Stop de stukken in dubbele muffinvormpjes en zet deze naast elkaar in een stoommand. Giet circa 5cm water in een wok (check even of de stoommand niet in het water komt te staan, doe er anders nog een beetje meer bij) en zet de stoommand (met deksel erop) in de wok. Zet het vuur onder wok aan en laat de broodjes zeker 10 minuten stomen. Snijd de kip in dunne reepjes en doe ze samen met de paddenstoelen in een schaal. Doe de hoisinsaus, het sap van een ½ limoen, de gemberpoeder en een snuf zout erdoor en meng goed door elkaar. Het andere stoommandje vul je voor de helft met het kipmengsel en voor de helft met de bimi. Strooi nog een beetje zout over de bimi. Zet deze stoommand onder de stoommand met de broodjes. En nu komt het. Volgens het recept van Jamie moet je de kip 5 minuten stomen totdat het gaar is. Maar bij mij duurde dat veel langer. Zeker een minuut of 12. Houd dit zelf even goed in de gaten. Dan is het tijd voor de garnituren. Snijd de komkommer met een dunschiller in lange linten en meng deze samen met de sojasaus, rijstazijn en een paar blaadjes koriander. Zet deze klaar voor serveren in een bakje. Rooster het sesamzaad in een koekenpan zonder vet totdat ze goudbruin zijn. Zet ook klaar in een kommetje voor serveren. Maak nog aparte kommetjes met partjes limoen, de ingemaakte gember, de hoisin saus en rode peper in ringetjes. Serveer de broodjes en de kip in de stoommanden en strooi hier nog wat korianderblaadjes over.