רכיבים:

250 גרם חזה עוף (נקי משומן וגידים)
4 ס"מ שורש ג'ינג'ר קלוף ומגורר
½ שן שום קצוצה
1 כף סויה לסושי
½ פלפל צ'ילי חריף ללא הגרעינים
2 כפיות שמן שומשום
מלח
100 מ"ל חלב קוקוס
1 בצל ירוק קצוץ דק (רק העלים הירוקים)
חלבון ביצה
30ריבועי בצק וון טון

אופן ההכנה:
1. בקערת מעבד מזון עם להב מתכת קוצצים במהירות גבוהה את חזה העוף למחית.
2. מוסיפים ג'ינג'ר, שום, סויה, פלפל צ'ילי, שמן שומשום ומעט מלח ומפעילים עד התחברות המרכיבים. וסיפים חלבון ביצה ומערבבים עד שנבלע בתערובת.
3. מוסיפים בהדרגה את חלב הקוקוס תוך ערבוב במעבד מזון עד שהוא נבלע לחלוטין בתערובת.צריך להתקבל ממרח אחיד,די סמיך.
4. מעבירים לקערה נקייה ומוסיפים את הבצל הירוק ומערבבים עם כף. מכסים בניילון נצמד ומקררים שעה.
5. מעבירים את התערובת לשק זילוף ללא פיה. מזלפים מעט מילוי (כ 25 גרם) במרכז כל ריבוע בצק.
6. מקפלים: מתחילים מהצד הקרוב אלינו ומקפלים מעל המלית.לוחצים היטב להדבקת הבצק.
7. תופסים את שתי הפינות הקרובות אלינו ומושכים אחורה ומצמידים זו אל זו לקבלת כיסון וון טון. (אם יש קושי בהדבקה נעזרים במעט מאד מים על הבצק לפני הקיפולים).

בישול הכיסנים (יש שתי דרכים אפשריות):
1. טיגון: מטגנים בשמן קנולה עמוק בחום 180 מעלות מספר דקות עד הזהבה.מגישים מיד.
2. אידוי: מניחים על נייר אפייה בתוך כלי אידוי (במבוק או נרוסטה).מכסים ומניחים מעל סיר עם מים רותחים לאידוי במשך 5-7 דקות.מגישים מיד.