



24 STUKS

 40 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ▣ 250 g tarwebloem
- ▣ ½ tl zout
- ▣ 175 ml gekookt water
- ▣ 100 g Chinese kool
- ▣ 2 bosuitjes
- ▣ 1 teen knoflook
- ▣ 30 g verse gember
- ▣ 300 g scharrelkipgehakt
- ▣ 30 g peen julienne
- ▣ 1 el garam masala
- ▣ 2 el sojasaus
- ▣ 1 el maïzena
- ▣ 2 el ketjap manis
- ▣ 2 el rijstazijn

MATERIAAL: vershoudfolie, bakpapier, kookring van Ø 10 cm, stoommandje

ZO MAAK JE HET

1. Meng de bloem met het zout en het net gekookte water.
2. Kneed voorzichtig in 10 minuten tot een soepel deeg.
3. Dek af met vershoudfolie en laat 30 minuten rusten.
4. Snijd ondertussen de Chinese kool heel fijn en snijd de bosuitjes in dunne ringetjes.
5. Snijd de knoflook fijn, schil de gember en rasp fijn.
6. Meng het kippengehakt met de kool, peen julienne, bosui, knoflook, gember, garam masala en de helft van de sojasaus.
7. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
8. Bewaar de vulling tot gebruik in de koelkast.
9. Leg een vochtige theedoek klaar.
10. Verdeel het deeg in 2 stukken en maak er 2 rollen van.
11. Bewaar 1 rol in vershoudfolie in de koelkast en snijd de andere rol in 12 gelijke stukjes.
12. Rol de stukjes deeg tot balletjes.
13. Bestuif het werkblad en de balletjes deeg royaal met maïzena en rol ze flinterdun uit, tot rondjes van Ø 10 cm.
14. Herhaal dit met de andere rol deeg, tot je 24 deeggrondjes hebt.
15. Bewaar de deeggrondjes die je hebt gemaakt onder de vochtige theedoek.
16. Pak 1 dumplingvel en schep in het midden 1½ tl van het gehaktmengsel.
17. Vouw het dumplingvel om de vulling met plooiatjes aan de bovenkant van het buideltje.
18. Herhaal dit met alle dumplingvellen, totdat de vulling op is.
19. Leg een stukje bakpapier op de bodem van het stoommandje (of een vergiet).
20. Zet het stoommandje op een pan of wok met een laagje bijna kokend water.
21. Zorg dat het mandje het water niet raakt.
22. Stoom de dumplings in delen (afhankelijk van de grootte van het stoommandje) in 7-9 minuten gaar.
23. De vulling moet vanbinnen warm zijn en het deeg moet niet meer plakken.
24. Stoom de dumplings niet te lang, dan vallen ze uit elkaar.
25. Haal het mandje van de pan en zet de dumplings voorzichtig op een bord.
26. Meng ondertussen de rest van de sojasaus met de ketjap en rijstazijn.
27. Serveer de dumplings direct met de saus.



TIP 1: Je kunt de dumplingvellen en vulling 1 dag van tevoren maken. Bewaar de vulling afgedekt in de koelkast. Bewaar de vellen bestoven met maizena en met stukjes bakpapier ertussen, dan plakken ze niet aan elkaar. Dek goed af met een schone, vochtige theedoek, zodat ze niet uitdrogen.

TIP 2: Zorg dat de pan onder het stoommandje ongeveer dezelfde afmeting heeft als het stoommandje zelf. Zo zorg je dat de warmte overal gelijkmatig terechtkomt.

TIP 3: Invriezen? Maak de dumplings t/m stap 18 en bewaar luchtdicht verpakt ca. 3 maanden in de diepvries. Stoom de bevroren dumplings dan in 15-20 minuten zoals beschreven in stap 19.

BRON: ah.nl