



Dumplings met krab Xiao long bao

24 STUKS

25 minuten + koelen

DIT HEB JE NODIG

- ▣ 1 hoeveelheid gyoza deeg
- ▣ Bloem, om te bestuiven

voor de vulling

- ▣ 200 g varkensgehakt
- ▣ 2 el shaoxing rijstwijn
- ▣ 2 cm verse gember, geraspt
- ▣ 1 el lichte sojasaus
- ▣ 1 el vissaus
- ▣ Snuf versgemalen witte peper
- ▣ ½ tl zout
- ▣ 2 tl lichtbruine basterdsuiker
- ▣ 200 g bruin en wit krabvlees
- ▣ 1 el gedroogde garnalen, fijngehakt tot een grof poeder
- ▣ 2 lente-uien, fijngehakt
- ▣ 1 tl sesamololie
- ▣ 150 g bouillongelei*

voor de dipsaus

- ▣ 2 el Chinkiang zwarte rijstazijn (toko)
- ▣ 1 el lichte sojasaus
- ▣ 1 el verse gember, in zeer fijne reepjes

MATERIAAL: stoommandje, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET

1. Doe het varkensgehakt in een mengkom en voeg hier shaoxing rijstwijn, gember, lichte sojasaus, vissaus, peper, zout, basterdsuiker en 3 eetlepels water aan toe.
2. Roer met een houten lepel tot een deeg.
3. Schep het krabvlees, de gedroogde garnalen, lente-uien en sesamololie erdoor.
4. Zet de kom in de koelkast en laat het vleesmengsel 20 minuten rusten terwijl je de dumplingvellen klaarmaakt.
5. Pak het gyoza deeg (zie basis recept) en kneed het 3 tot 5 minuten tot heel soepel en elastisch.
6. Verdeel de deegbal in drie stukken en leg ⅔ terug in de diepvrieszak of in de afgedekte kom om uitdrogen te voorkomen.
7. Rol het deeg tot een worst van ongeveer 25 cm lang.
8. Snijd in acht even grote stukken en draai er ballen van.
9. Duw iedere bal plat en rol uit tot een dumplingvel van ongeveer 12 cm doorsnede (de randen moeten iets dunner zijn dan het midden).
10. Zorg ervoor dat ieder deegvel dun bestoven is met bloem.
11. Ze hebben de neiging aan elkaar vast te kleven.
12. Leg een lepel vulling in het midden van het dumplingvel.
13. Schep hier ½ tl bouillongelei op.
14. Breng de randen van het deeg naar elkaar toe en vouw de dumpling dicht.
15. Zet ze met minstens 1 cm tussenruimte op een met bakpapier beklede bakplaat en laat ze opstijven terwijl je meer dumplingvellen vult.
16. Zet de dumplings, zodra je ze wilt garen, in een stoommand bekleed met bakpapier.
17. Stoom ze 8 tot 10 minuten boven een pan kokend water.
18. Pas goed op dat ze niet scheuren bij het eruit halen.
19. Meng in een kom alle ingrediënten voor de dipsaus en serveer de dipsaus bij de dumplings.



TIP 1: Bouillongelei: Breng botten het aan de kook, zet het vuur laag, dek de pan af en laat het 24 uur zachtjes sudderen . (Hoe langer je het laat sudderen, hoe meer voedingsstoffen en gelatine er uit de botten vrijkomen. Voor een meer gelatineuze bouillon is minimaal 24 uur aan te raden.) Haal na het sudderen de pan van het vuur en laat het afkoelen.

TIP 2: Zet als je vier of vijf dumplings hebt gemaakt, ze in de vriezer om op te stijven. Daarmee voorkom je dat ze uitzakken door de natte vulling. Ze moeten niet zo lang in de vriezer blijven tot ze echt bevroren zijn, al kun je een aantal dumplings in de vriezer laten als je ze niet allemaal meteen wilt opeten.

BRON: flair.nl