



Dumplings in Okonomiyaki-stijl

Dumplings (zoals gyoza) zijn allang niet meer alleen bij de toko te koop: ook in het vriesvak bij de supermarkt liggen ze. En ze zijn ideaal om een snelle maaltijd of hap mee te maken. In dit recept geven we ze een verrassende twist: we toppen ze af met de smaakmakers van Japanse okonomiyaki.

2 PERSONEN

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ▣ 1 el bloem
- ▣ 1 el maïzena
- ▣ 3 el koud water
- ▣ scheutje zonnebloemolie
- ▣ 12 dumplings uit de vriezer
- ▣ 1 el okonomiyakisaus
- ▣ 1 el kewpie-mayonaise
- ▣ 1 el bonito flakes
- ▣ het groen van een bosui

ZO MAAK JE HET

1. Mix voor het beslag ½ theelepel bloem, 1 tl maïzena en 3 el koud water door elkaar.
2. Zet in de koelkast voor later.
3. Verhit een koekenpan met een scheutje zonnebloemolie en verdeel over de pan.
4. Leg daarin 12 dumplings als een waaier in dezelfde richting in de pan.
5. Zodra de dumplings aan de onderkant beginnen te kleuren, roer je het beslag uit de koelkast goed door en schenk je het in de pan.
6. Doe snel het deksel op de pan en breng aan de kook.
7. Verlaag daarna het vuur naar de laagste stand.
8. Laat het water zachtjes verdampen en het beslag bakken.
9. Wanneer het water verdampt is, ontstaat er een krokante bodem.
10. Doordrenk een theedoek met water en wring uit.
11. Leg de doek op een vlak oppervlak en zet de hete pan erop, het zal een beetje gaan stomen.
12. Dit helpt om de potstickers makkelijk los te maken van de pan.
13. Serveer met de krokante kroon naar boven.
14. Verdeel de okonomiyakisaus, kewpiemayonaise, bonito flakes en bosui over het geheel.
15. Serveer direct.

BRON: culy.nl

