



Dumplings met biet en koriander

25 STUKS

🕒 30 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ▣ 300 g patent tarwebloem
- ▣ 200 ml lauw water
- ▣ ½ tl zout
- ▣ 200 g gekookte bieten
- ▣ 15 g verse koriander
- ▣ 200 g kikkererwten in blik
- ▣ ½ tl gemalen komijn
- ▣ 1 tl gemalen korianderzaad
- ▣ 4 el sesamololie
- ▣ 300 ml groentebouillon

MATERIAAL: vershoudfolie, uitsteekrondje of glas (Ø 9 cm)

ZO MAAK JE HET

1. Meng de bloem met het zout en water.
2. Kneed tot een soepel deeg.
3. Dit duurt ca. 5 minuten.
4. Dek af met vershoudfolie en laat 30 minuten afgedekt rusten.
5. Snijd ondertussen de bietjes in blokjes van een ½ cm en de koriander fijn.
6. Laat de kikkererwten uitlekken en prak grof met een vork.
7. Meng voor de vulling de kikkererwten, verse koriander, gemalen komijn, gemalen koriander en 1 el sesamololie door de bietjes.
8. Rol het deeg op een met bloem bestoven werkblad uit tot een lap van 2 mm dik.
9. Steek uit met de uitsteker van Ø ca. 9 cm.
10. Kneed een bal van het overgebleven deeg, rol uit tot een lap van 2 mm dik en steek er opnieuw rondjes uit.
11. Herhaal tot je 25 deeggrondjes hebt.
12. Leg een bergje vulling in het midden van het deeggrondje en bestrijk het deeg rondom licht met water.
13. Vouw het deeg dubbel zodat er een halve cirkel ontstaat en druk alleen in het midden aan.
14. Bewaar de rest van de deeggrondjes onder een schone vochtige theedoek.
15. Vouw de voorkant van de linkerzijkant in drie plooiën dicht en herhaal met de voorkant van de rechterzijkant.
16. De achterkant van het halve maantje blijft glad.
17. Herhaal met de rest van het deeg en de vulling.
18. Verhit een grote hapjespan met antiaanbaklaag zonder olie of boter en leg er ca. 12 dumplings in.
19. Schenk er 150 ml bouillon bij en laat met de deksel op de pan 5 minuten gaar stomen totdat het vocht is verdampt.
20. Voeg 1 el sesamololie toe en verdeel goed over de bodem bak de dumplings 2 minuten op middelhoog vuur goudbruin en krokant.
21. Maak zo nog een portie.
22. Meng de rest van de sesamololie met 2 el limoensap en wat limoenrasp en serveer dit als dip bij de dumplings.

BRON: ah.nl

