

Wat is het verschil tussen dumplings, wontons en gyoza?



Dumplings is een verzamelnaam voor alle soorten gevuld deeg. Technisch gezien valt ravioli hier ook onder, maar met dumplings wordt meestal een variant uit een Aziatische keuken bedoeld. Die zijn er in allerlei vormen en maten:

- ▣ Gestoomd
- ▣ Gefrituurd
- ▣ In soep en met verschillende soorten vulling.

Wontons zijn een soort dumplings, maar de belangrijkste verschillen zitten in hun deeg, vulling en serveerwijze: wontondeeg is dunner en vierkant, vaak gevouwen in driehoekjes, met vullingen zoals gekruid varkensvlees of garnalen, en wordt meestal geserveerd in soep of gefrituurd;

terwijl dumplings dikkere, taaiere deegvellen hebben (vaak rond), diverse vullingen (vlees, groenten) en steviger zijn, meestal gestoomd, gekookt of gebakken (potstickers) en geserveerd met een dipsaus.

Gyoza zijn Japanse dumplings, meestal gevuld met varkensvlees, die worden gestoomd en daarna knapperig gebakken in de pan.

Dumplings maken: hoe doe je dat?

Dumplings maken is een eitje!

Maak het deeg:

Van tarwebloem, water en een snuf zout.

- ▣ 300 g patent tarwebloem
- ▣ 200 ml lauw water
- ▣ ½ tl zout

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. Rol het deeg op een met bloem bestoven werkblad uit tot een lap van 2 mm dik.
6. Steek uit met de uitsteker van Ø ca. 9 cm.
7. Kneed een bal van het overgebleven deeg, rol uit tot een lap van 2 mm dik en steek er opnieuw rondjes uit.
8. Herhaal tot je ongeveer 25 deeggrondjes hebt.
9. Leg een bergje vulling in het midden van het deeggrondje en bestrijk het deeg rondom licht met water.
10. Vouw het deeg dubbel zodat er een halve cirkel ontstaat en druk alleen in het midden aan.
11. Bewaar de rest van de deeggrondjes onder een schone vochtige theedoek.
12. Vouw de voorkant van de linkerzijkant in drie plooiën dicht en herhaal met de voorkant van de rechterzijkant.
13. De achterkant van het halve maantje blijft glad.
14. Herhaal met de rest van het deeg en de vulling.

Qua vulling kun je er totaal op los variëren:

Groenten, gehakt en fijngemalen garnalen zijn klassiekers.

Of maak je dumplings nog specialer en vul **wontons** (de Chinese variant) met hoisineend.

Breng de vulling op smaak met Aziatische smaakmakers zoals sojasaus, sesamololie, gember, knoflook en/of bosui.

Er zijn twee manieren om dumplings te bereiden:

Na het vouwen kun je de dumplings gemakkelijk stomen, maar als je geen stoommand of -pan hebt, kun je ze ook gewoon koken.

Gyoza maken: hoe doe je dat?

De vellen maak je makkelijk zelf:

Maak het deeg:

Met tarwebloem en water of kun je kant-en-klaar kopen.

- ▣ 250 g patent tarwebloem
- ▣ ½ tl zout
- ▣ 175 ml heet water

Zo maak je het:

1. Meng de bloem, het zout en water.
2. Kneed tot een soepel deeg.
3. Dit duurt ca. 5 minuten.
4. Dek af met vershoudfolie en laat 30 min afgedekt rusten.
5. Rol het deeg op een met bloem bestoven werkblad uit tot een lap van 1 à 1½ mm dik.
6. Steek er met de uitsteker rondjes uit van ca. Ø 9 cm.
7. Kneed een bal van het overgebleven deeg, rol weer uit tot een lap van 1 à 1½ mm dik en steek er opnieuw rondjes uit.
8. Herhaal tot je ongeveer 25 deeggrondjes hebt.
9. Bewaar de deeggrondjes die je nog niet gebruikt onder een schone vochtige theedoek.
10. Leg een bergje vulling in het midden van één deeggrondje en bestrijk het deeg rondom licht met water.
11. Vouw het deeg dubbel zodat er een halve cirkel ontstaat en druk alleen in het midden aan.
12. Bewaar de rest van de deeggrondjes onder een schone vochtige theedoek.
13. Vouw de voorkant van de linkerzijkant in 3-4 plooiën dicht en herhaal met de voorkant van de rechterzijkant.
14. De achterkant van het halve maantje blijft glad.
15. Herhaal met de rest van het deeg en de vulling.

Gyoza-vulling wordt vaak gemaakt van gehakt of garnalen, maar je kunt het ook vegetarisch houden.

Er zijn twee manieren om gyoza te bereiden:

- I. Bak de gyoza in zonnebloemolie in een koekenpan.
- II. Doe vervolgens een scheut water bij de gyoza, doe de deksel op de pan en laat 3 tot 5 minuten stomen.
- III. Of kook de gyoza 5 minuten, droog ze af (om spetteren te voorkomen) en bak ze dan knapperig in de koekenpan.