



Dumplings

2 PERSONEN - bijgerecht

⌚ 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 300 g gehakt, varken of rund
- 🍳 1 el sesamololie
- 🍳 1 el sojasaus + extra
- 🍳 2 teentjes knoflook, geperst
- 🍳 1 sjalot, fijngesneden
- 🍳 1 tl gemalen koriander
- 🍳 1 tl verse gember of gemberpoeder
- 🍳 ½ tl chilivlokken
- 🍳 1 witte kool
- 🍳 1 stengel bosui
- 🍳 1 el sesamzaad

MATERIAAL: pan met stoommandje

ZO MAAK JE HET:

1. Meng het gehakt met de olie, sojasaus, knoflook, sjalot en kruiden.
2. Zet opzij.
3. Zet een grote pan voor de helft gevuld met water op hoog vuur en breng aan de kook.
4. Snij het stuk van de wortel uit de kool in de vorm van een kegel.
5. Als het water kookt, leg je de kool in het gekookte water voor 10 minuten.
6. Haal de kool vervolgens uit het water en laat afkoelen
7. Verwijder de bladeren voorzichtig van de kool vanuit het stuk waar je net de wortel weggesneden hebt.
8. Breng een pan ter grootte van je stoommandje met een laagje water aan de kook.
9. Leg een koolblad op je werkblad en voeg 1 eetlepel van het gehakt toe aan het uiteinde van het blad, het hardere gedeelte.
10. Begin vanaf dat punt te rollen en vouw de zijkanten naar binnen.
11. Leg het koolrolletje in een stoommandje.
12. Herhaal stap 10 en 11 totdat je alle vulling hebt opgemaakt, ca. 8 dumplings.
13. Zet het stoommandje met deksel op de pan met gekookt water.
14. Stoom de koolrolletjes voor ongeveer $\pm$ 20-30 minuten.
15. Haal de koolrolletjes uit het stoommandje en verdeel over de borden.
16. Serveer met sojasaus en garneer met bosui, chilivlokken en sesamzaad.

BRON: lowcarbchef.nl

