



Koreaanse keuken

Hanquosio mandu – Koreaanse dumplings

Met een lekker umami bommetje als dipsausje ernaast. De dumplings zijn namelijk nog vrij zacht van smaak, waardoor de dipsaus het dus perfect afmaakt met een lekker zoutig contrast. Je kunt deze dumplings maken als voorgerechtje, maar ook als bijgerecht bij een Koreaanse maaltijd.

24 DUMPLINGS

⌚ 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

🇰🇷 24 dumpling vellen (uit de diepvries)

🇰🇷 zonnebloemolie

voor de vulling

🇰🇷 200 g varkensgehakt (uit een varkensbraadworst)

🇰🇷 100 g zijdentofu

🇰🇷 100 g kimchi

🇰🇷 1½ cm gember van ongeveer

🇰🇷 2 teentjes knoflook

🇰🇷 1 tl sesamololie

🇰🇷 1 el bloem

🇰🇷 zout en peper

🇰🇷 1 ei

🇰🇷 100 g dangmyeon*

🇰🇷 3 lente uitjes

voor de dipsaus

🇰🇷 4 el donkere sojasaus

🇰🇷 2 el appelazijn

🇰🇷 1 tl sesamololie

🇰🇷 mespunt Koreaanse gedroogde chili flakes

🇰🇷 mespunt suiker

MATERIAAL: schone theedoek of plasticfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Laat de dumplingvellen ontdooien en haal ze voorzichtig van elkaar af.
2. Houd afgedekt onder een schone theedoek of plasticfolie, tegen uitdrogen.

Vulling

3. Haal het varkensgehakt uit de worst en doe dit samen met de zijdentofu in een grote kom.
4. Hak de kimchi fijn en voeg dit ook toe.
5. Maak de gember en de knoflook schoon en rasp beiden.
6. Snijd de lente uitjes in kleine stukjes.
7. Roer dit samen met de sesamololie, bloem en ei door het gehakt.
8. Breng op smaak met zout en peper.
9. Bereid de noedels volgens de bereidingswijze op de verpakking en knip in kleinere stukjes.
10. Roer dit ook door het gehaktmengsel.
11. Maak een balletje en bak dit in een beetje olie om te kunnen proeven of er meer zout en peper bij moet.

Dumplings maken

12. Vul de dumplings door telkens een schepje vulling in het midden van het ronde dumplingvel te leggen.
13. Maak de randjes een beetje nat met je vinger en vouw ze dubbel.
14. Druk de zijkanten goed aan.
15. Doe dit met alle velletjes totdat de vulling op is.
16. Houd de dumpling goed afgedekt onder een schone theedoek of plasticfolie tegen uitdrogen.
17. Verhit een beetje zonnebloemolie in een platte pan.
18. Bak hier de dumpling aan beide kanten mooi krokant in.

Dipsaus

19. Maak ondertussen de dipsaus door alle ingrediënten voor de dipsaus even snel door elkaar te roeren.
20. Serveer de dumplings warm met de dipsaus!

* Dangmyeon zijn Koreaanse zoete aardappelnoedels

BRON: [eviekookt.nl](https://www.eviekookt.nl)

