



Koreaanse keuken

Hanquosio mandu - Koreaanse dumplings

Mandu zijn dumplings uit de Koreaanse keuken vergelijkbaar met Chinese dimsum. Mandu zijn kleine pakketjes van deeg met een vulling. Deze vulling kan vegetarisch zijn, maar kan ook vlees bevatten. Een typische Koreaanse mandu-variant bevat kimchi en wordt dan ook kimchi mandu genoemd.

15 DUMPLINGS

⌚ 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

-  125 g half om half gehakt
-  125 g tofu
-  1½ lente-uitjes, fijnggehakt
-  3 shiitake, fijngesneden
-  ½ kleine ui, gesnipperd
-  2 tenen knoflook, fijnggehakt
-  1 cm gember, geraspt
-  ½ tl zout
-  ½ tl suiker
-  ½ tl sesamololie
-  ¼ tl gemalen zwarte peper
-  1 el gochugaru

voor de dumplings

-  15 dumplingvellen
-  1 kommetje water

voor de soep

-  500 ml bouillon
-  1 teentje knoflook
-  ½ blikje ansjovis
-  verse zwarte peper
-  ½ el vissaus
-  ½ el gochugaru
-  ½ lente-ui, fijngesneden, voor de garnering

MATERIAAL: keukenpapier, vergiet

ZO MAAK JE HET:

1. Omwikkel de tofu met keukenpapier en knijp het vocht uit de tofu, of laat het goed uitlekken in een vergiet.
2. Doe alle ingrediënten voor de vulling in een schaal en meng het tot een egale massa met je handen.
3. Zet een kommetje water klaar.
4. Leg 1 dumplingvel op je hand en schep er 1 eetlepel vulling bovenop.
5. Vouw de dumpling voorzichtig over de lengte dicht.
6. Hou de rand vrij.
7. Maak je vinger nat en 'plak' met water je dumpling dicht door de randen goed aan te drukken.
8. Vouw de punten naar elkaar, hou één vinger in het midden en druk de puntjes goed aan met wat water.
9. Oefening baart kunst!
10. De dumplings zijn nu klaar.
11. Deze kunnen worden gestoomd, gebakken of gekookt in een soep.
12. Als je ze bakt: 4-5 minuten aan iedere kant bakken in flink wat olie.
13. Als je ze stoomt, 15-20 minuten laten stomen in een stoommandje.
14. Je kunt de dumplings ook invriezen en op een later moment bereiden.
15. Lekker is om er soep van te maken, dat gaat zo.
16. Maak 500 ml bouillon met bouillonblokjes.
17. Doe hier 1 fijngehakte teen knoflook in, een ½ blikje ansjovis, verse zwarte peper, een beetje vissaus en gochugaru.
18. Breng de bouillon aan de kook voor 20-30 minuten.
19. De ansjovis is als het goed is nu opgelost en alle smaken zijn in de bouillon getrokken.
20. Kook de dumplings ongeveer 6 tot 8 minuten in de soep; ze komen bovendrijven als ze gaar zijn.
21. Het beste is natuurlijk om er eentje te proeven!
22. Mooi en lekker om te garneren met wat lente-ui.

TIP: - Dumplingvellen zijn te koop bij de toko.

BRON: culy.nl

