



Koreaanse gebakken dumplings met gamba's en varkensgehakt

2 PERSONEN

⌚ 65 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de dumplings

-  ½ courgette
-  ¼ witte kool
-  125 g gamba's, gepeld
-  8 verse shiitake
-  1 kleine ui
-  3 lente-uien
-  2 teentjes knoflook
-  ½ cm verse gember
-  1 ei
-  1 el sesamololie
-  1 el bloem
-  250 g varkensgehakt
-  ± 30 ronde wontonvelletjes*
-  olie om in te frituren

voor de dipsaus

-  2 el sojasaus
-  1 el sushi-azijn, kies sushi-azijn zonder suiker, bijv. kokumotsu
-  1 tl suiker
-  ½ tl gochugaru**

MATERIAAL: 2 ruime kommen

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de courgette in miniblokjes en de witte kool in zeer dunne reepjes.
2. Doe de courgette en kool in twee ruime kommen en bestrooi met zout.
3. Laat 30 minuten staan.
4. Knijp vervolgens zoveel mogelijk vocht uit de groenten, gooi het vocht weg.
5. Hak de gamba's fijn.
6. Snijd ook de shiitake en ui fijn.
7. Snijd de lente-ui in dunne ringen en snijd de knoflook en gember fijn of rasp de gember.
8. Mix de shiitake, ui, lente-ui, knoflook, gember, ei, sesamololie en bloem met de hand met het gehakt en gambavlees.
9. Breng indien nodig op smaak met peper en zout.
10. Leg een flinke theelepel van de vulling in het midden van een wontonvel.
11. Maak de randen nat met een beetje water en vouw de wontonvelletjes dicht tot halve maantjes.
12. Verhit de olie om te frituren tot 180°C.
13. Frituur de dumplings in kleine porties in 3 minuten licht goudbruin, haal ze eruit met een schuimspaan.
14. Roer voor de dipsaus de sojasaus, sushi-azijn, suiker, gochugaru en 2 el water door elkaar en breng op smaak met zwarte peper.
15. Serveer de dumplings met de dipsaus.

* Kijk voor wontonvellen in het vriesvak bij Aziatische supermarkten.

** Gochugaru (Koreaanse rode-pepervlokken) koop je bij Aziatische supermarkten.

BRON: deliciousmagazine.nl

