



Koreaanse mandu met bosvruchten

2 PERSONEN

⌚ 60 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  110 g bloem
-  300 g gemengde bosvruchten
-  75 g poedersuiker
-  2¼ el zonnebloemolie
-  1 el munt (gehakt)
-  225 ml roomijs

MATERIAAL: uitsteekvormpje, vershoudfolie

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiden

1. Kneed 60 gram bloem met 35 ml warm water tot een glad deeg.
2. Laat dit deeg circa 30 minuten rusten in de koelkast.

Bereiden

3. Kneed het deeg tot het elastisch wordt en rol het zeer dun uit.
4. Steek er rondjes van circa 7 cm Ø uit.
5. Bestrooi de deeggrondjes met een beetje bloem en dek af met vershoudfolie.
6. Meng voor de vulling de bosvruchten met de poedersuiker en de rest van de bloem.
7. Laat 5 minuten rusten.
8. Vul de deeglapjes met 1 eetlepel vulling en vouw ze goed dicht.
9. Zorg ervoor dat er geen lucht in de dumplings zit.
10. Verhit de olie in een koekenpan en bak hierin de dumplings met een deksel op de pan zodat ze tegelijkertijd bakken en stomen.
11. Serveer de mandu met de gebakken kant naar boven en bestrooi met de munt.
12. Leg een bolletje ijs erbij.

BRON: boodschappen.nl

