



Gefrituurde dumplings - Pangsit goreng

Traditioneel wordt pangsit met pangsitvellen gemaakt, maar in dit recept gaan wij voor gyozavellen. Die komen qua structuur het dichtst in de buurt. Ze hebben wel een andere vorm: rond in plaats van vierkant. Maar zijn net zo lekker!



2 personen

⌚ 45 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 14 diepvries gyoza vellen
- 🍴 1 bosui
- 🍴 1½ teen knoflook
- 🍴 150 g rundergehakt
- 🍴 ½ el sesamolie
- 🍴 ½ el ketjap manis
- 🍴 750 ml zonnebloemolie
- 🍴 100 ml zoete chilisaus

Materiaal: vijzel (tjobek) of keukenmachine

Zo maak je het:

1. Laat de gyozavellen ontdooien.
2. Bedek de vellen met een vochtige theedoek om uitdrogen te voorkomen.
3. Snijd de bosuien en de knoflook fijn.
4. Doe het gehakt met de bosui, knoflook, sesamolie en ketjap in een kom en meng goed.
5. Breng op smaak met zwarte peper en eventueel zout.
6. Leg in het midden van een gyozavel 1½ tl vulling.
7. Bestrijk het vel rondom de vulling met water.
8. Vouw het vel dubbel over de vulling heen en druk alle lucht eruit.
9. Vouw plooiën in de rand en druk de rand goed vast.
10. Maak zo 14 pangsit.
11. Verhit ondertussen de olie, een laag van ca. 10 cm, in een frituurpan tot 175 °C.
12. Controleer eventueel de temperatuur met de keukenthermometer.
13. Frituur de pangsit in delen in ca. 1½ min. goudbruin en knapperig.
14. Laat uitlekken op keukenpapier.
15. Serveer met de zoete chilisaus.

TIP: -

BRON: ah.nl

Selamat makan