



Dumplings

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	1 Timer
Hviletid	30 Min.
Tilberedningstid	20 Min.
Styk	24
Apparat	CombairSteamer V2000 fra 2021

Ravioli med svampefyld og ponzu-sauce

Dej

- 300 g mel
- 150 ml vand
- 2 g salt

Fyld

- 450 g blandede svampe (f.eks. østershatte, champignons, shiitake), finhakket
- 2 forårsløg, i tynde ringe
- 2 hvidløgsfed, presset
- 1 chilibælg, halveret, udkernet, hakket
- 10 g ingefær, revet
- jordnøddeolie til braisering
- ½ bundt koriander, hakket
- 1 spsk ristet sesamolie
- 3 spsk sojasauce

Formning

- majsstivelse til udrulning
- olie til smøring





Ponzu-sauce

50 g puddersukker
50 ml limesaft
50 ml mirin
100 ml sojasauce

Anretning

en smule sriracha

Dej

Bland alle ingredienserne sammen, og ælt dem til en fast dej i en skål. Form dejen til en kugle, dæk den til, og lad den hvile i køleskabet i 30 minutter.

Fyld

Steg alle ingredienserne gyldenbrune sammen med ingefær i jordnøddolie på en stor pande ved middel varme.

Tilsæt koriander, smag til med sojasauce og sesamolie. Lad det hele køle af.

Formning

Drys majsstivelse på en arbejdsplade. Rul dejen ud til en tykkelse på ca. 1 mm. Udstik 24 rondeller med ca. ø10 cm af dejen. Ælt dejresterne sammen. Gentag forløbet, indtil dejen er opbrugt.

Kom 1 tsk fyld i midten af hver dejrondel. Fugt dejkanten med vand, og vip dejen op omkring fyldet. Fold den ene dejside med flæser, og tryk den anden side godt sammen. Anbring dumplingerne på en rustfri stålplade med huller smurt med olie.

Dampkog dumplingerne ved 100 °C i 20 minutter.

Tag dem af pladen efter kogningen.

Ponzu-sauce

Rør alle ingredienser sammen i en skål.

Anretning

Server dumplingerne med ponzu-sauce og sriracha.

Tilberedelsestrin





Dampning 100°C i 20 Min.

Tips

Dumpling-dej kan fås i Asia-butikker.

Tilbehør

Rustfri stålplade med huller

