



# Sprøde svampedumplings

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning 45 Min.  
Hviletid 30 Min.  
Tilberedningstid 1 Timer 45 Min.

Svampedumplings med en sprød kant (et sprødt lag lavet af mel og vand), først stegt på panden og derefter dampet. Serveres med hjemmelavet sød chilisaUCE.

## Sød ChilisaUCE

100 g chilier, udstenet, fint hakket  
vand  
lidt salt, til saltvand  
600 ml vand  
150 ml riseddike  
150 g sukker  
1 stilk citrongræs, knust  
6 hvidløgsfed  
1 spiseskefuld majsstivelse

## Fyld

lidt jordnøddolie  
450 g blandede svampe, finthakket  
2 forårsløg, finthakket  
2 hvidløgsfed, presset  
10 g ingefær, revet  
1 chili, udstenet, finthakket  
½ bunke koriander, finthakket





3 spsk sojasauce  
1 spsk ristet sesamolje

## Dej

---

300 g mel  
150 ml vand  
2 knivspidser salt

## Dumplings

---

150 ml vand  
2 tsk kartoffelstivelse  
1 tsk hvidt mel  
1 tsk riseddike  
lidt jordnøddeolie

## Sød Chilisauce

---

Bring vand i kog i en lille gryde ved høj varme (niveau P), tilsæt salt. Skru ned til mellem til høj varme (niveau 7-8), tilsæt hakkede chilifrugter og blancher i 30 sekunder, og dræn derefter. Gentag processen to gange mere med frisk vand, og læg det derefter til side. I den samme pande bringes vandet, riseddiken og sukkeret i kog ved høj varme (niveau 9). Tilsæt citrongræsset, og lad det simre ved middel til høj varme (niveau 6-7), indtil det er reduceret til cirka 250 ml. Tilsæt hakkede chilifrugter og hvidløgsfed, og lad det simre ved lav varme (niveau 2-3) i cirka 1 time. Fjern citrongræsset. Blend saucen groft med en stavblender. Bland majs mel med lidt koldt vand, hæld saucen tilbage i gryden sammen med majs melblandingen, og bring det i kog ved middel til høj varme (niveau 6-7). Lad det simre i cirka 3 minutter, indtil saucen tykner. Hæld sød chilisaucen i en steril lille flaske, og lad den køle af.

## Fyldning

---

Varm olien op i en stor stegepande ved middelhøj varme (niveau 6-7). Tilsæt svampe og alle ingredienser op til og med chili, og steg indtil gyldenbrune. Tilsæt koriander, krydr med sojasauce og sesamolje. Lad det køle af.

## Dej

---

Bland mel, vand og salt i en skål, og ælt det til en fast dej. Dæk til, og lad dejen hvile ved stuetemperatur i cirka 30 minutter.

## Formning

---





Dryss lidt majs mel på arbejdsfladen. Rul dejen ud til en tykkelse på cirka 1 mm. Skær 24 runde stykker ud af dejen, hver med en diameter på cirka 10 cm. Ælt dejresterne sammen, gentag processen, indtil al dejen er brugt. Placer cirka 1 tsk fyld i midten af hver dejcirkel. Fugt kanten med lidt vand, og fold dejen over fyldet. Fold den ene side af kanten flere gange, og tryk fast for at forsegle. Placer dumplingerne på en let olieret bakke.

## Dumplings

---

Bland vand, kartoffelstivelse, mel og riseddike godt i en lille skål. Varm lidt vegetabilsk olie op i den slip-let stegepande ved høj varme (niveau 7). Arranger dumplingerne i panden i en cirkel, og lad der være lidt plads imellem dem. Steg i cirka 3 minutter, indtil bunden er gyldenbrun. Rør vand-stivelsesblandingen igen, og hæld nok i panden, så bunden er tyndt dækket. Placer låget på gryden, og damp dumplingerne ved middel til høj varme (niveau 6-7) i cirka 10 minutter. Fjern låget, og lad det simre i cirka 5 minutter, indtil væsken er fordampet, og der dannes en tynd, gyldenbrun skorpe på undersiden, som slipper panden. Vend dumplings over på en tallerken. Server med sød chilisaucе.

## Tips

---

Sød chilisaucе kan opbevares i køleskabet i cirka 1 måned.

Færdiglavede dumpling-omslag kan også bruges til dumplings. Disse kan findes i den kølede eller frosne afdeling i asiatiske specialbutikker.

## Tilbehør

---

Slip-let stegepande med låg (28 cm ø)

1 flaske (ca. 250 ml kapacitet)

Gryde med låg (ca. 20 cm ø)

