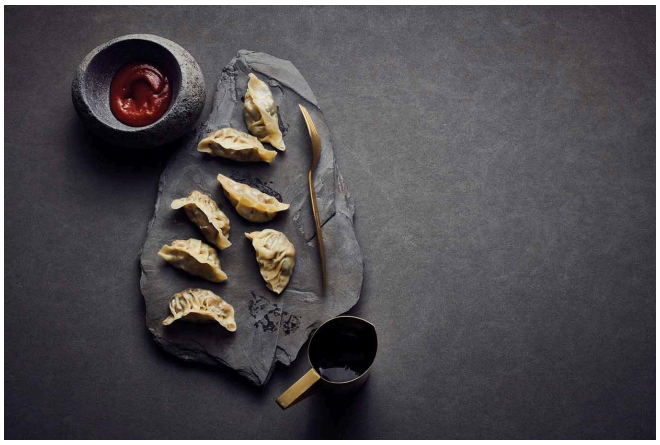
Dumplings

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	1 Hrs
Rusttijd	30 Mins
Gaartijd	20 Mins
Stuks	24
Apparaat	CombairSteamer V2000 vanaf 2021

deegzakjes met een vulling van paddenstoelen en ponzusaus

Deeg

300 g bloem

150 ml water

2 g zout

Vulling

450 g gemengde paddenstoelen (bijv. oesterzwammen, champignons, shiitake), fijn gehakt

2 bosuien, in fijne ringen

2 knoflooktenen, geperst

1 chilipeper, gehalveerd, ontpit, gehakt

10 g gember, geraspt

pindaolie om te stoven

½ bosje koriander, gehakt

1 el geroosterde sesamolie

3 el sojasaus

Vormen

maïszetmeel voor het uitrollen

olie om in te vetten

Ponzusaus

50 g poedersuiker

50 ml limoensap

50 ml Mirin (zoete rijstwijn)

100 ml sojasaus

Opdienen

kleine hoeveelheid sriracha

Deeg

Alle ingrediënten in een kom doen, mengen en tot een stevig deeg kneden. Van het deeg een bol vormen en gedurende 30 minuten afgedekt in de koelkast laten staan.

Vulling

Alle ingrediënten tot en met de gember in de pindaolie in een grote pan op middelhoog vuur goudbruin braden.

Koriander toevoegen, met sojasaus en sesamolie op smaak brengen. Laten afkoelen.

Vormen

Het werkvlak met maïszetmeel bestuiven. Het deeg ca. 1 mm dun uitrollen. Uit het deeg 24 rondjes van ca. ø10 cm uitsteken. De deegresten samenkneden. De stappen herhalen tot het deeg op is.

Elk 1 tl van de vulling in het midden van de deegrondjes leggen. De rand van het deeg met water bevochtigen en het deeg over de vulling vouwen. Een kant van het deeg plooien en de andere kant goed aandrukken. De dumplings op een ingevette, geperforeerde roestvrijstalen plaat leggen.

De dumplings 20 minuten met de functie Stomen garen op 100 °C.

Na het garen van de plaat nemen.

Ponzusaus

Alle ingrediënten in een kom met elkaar mengen.

Opdienen

De dumplings met ponzusaus en sriracha serveren.

Gaarstappen

Steaming 100 °C gedurende 20 Mins

Tips

Dumplingdeeg is verkrijgbaar bij een toko.

Accessoires

Roestvrijstalen plaat, geperforeerd

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	26.01.2022