Knapperige Champignonknoedels

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	45 Mins
Rusttijd	30 Mins
Gaartijd	1 Hrs 45 Mins

Champignonknoedels met een krokant randje (een knapperige laag gemaakt van bloem en water), eerst gebakken en daarna gestoomd. Geserveerd met zelfgemaakte zoete chilisaus.

Zoete Chilli-saus

100 g chilipepers, ontpit, fijn gesneden

water

een beetje zout, voor zoutwater

600 ml water

150 ml rijstazijn

150 g suiker

1 stengel citroengras, geplet

6 teentjes knoflook

1 eetlepel maïzena

Vullen

een beetje pindaolie

450 g gemengde paddenstoelen, fijngehakt

2 lente-ui, fijngehakt

2 teentjes knoflook, ingedrukt

10 g gember, geraspt

1 chili, ontpit, fijngehakt

½ bos koriander, fijngehakt

3 eetlepel sojasaus

1 eetlepel geroosterde sesamolie

Deeg

300 g bloem

150 ml water

2 knijpt zout

Knoedels

150 ml water

2 tlp aardappelzetmeel

1 tlp witte bloem

1 tlp rijstazijn

een beetje pindaolie

Zoete Chilisaus

Breng water aan de kook in een kleine pan op hoog vuur (niveau P) en voeg zout toe. Verlaag naar middelmatige tot hoge hitte (niveau 7-8), voeg gesneden chilipepers toe en blancheer gedurende 30 seconden, giet daarna af. Herhaal het proces nog twee keer met schoon water en zet het vervolgens opzij. Breng in dezelfde pan het water, de rijstazijn en de suiker aan de kook op hoog vuur (niveau 9). Voeg het citroengras toe en laat sudderen op middelhoog tot hoog vuur (niveau 6-7) tot het is ingekookt tot ongeveer 250 ml. Voeg gesneden chilipepers en knoflookteentjes toe en laat op laag vuur (stand 2-3) ongeveer 1 uur sudderen. Verwijder het citroengras. Blend de saus grofweg met een staafmixer. Meng maïzena met een beetje koud water, doe de saus terug in de pan met het maïzenamengsel en breng aan de kook op middelhoog tot hoog vuur (stand 6-7). Laat ongeveer 3 minuten sudderen totdat de saus dikker wordt. Giet zoete chilisaus in een steriele kleine fles en laat afkoelen.

Vullen

Verhit de olie in een grote koekenpan op middelhoog tot hoog vuur (niveau 6-7). Voeg champignons en alle ingrediënten tot en met chili toe, en bak tot ze goudbruin zijn. Voeg koriander toe, breng op smaak met sojasaus en sesamolie. Laat afkoelen.

Deeg

Meng bloem, water en zout in een kom en kneed tot een stevig deeg. Dek af en laat het deeg ongeveer 30 minuten op kamertemperatuur rusten.

Vormgeven

Bestuif het werkoppervlak met een beetje maïzena. Rol het deeg uit tot een dikte van ongeveer 1 mm. Steek 24 rondjes uit het deeg, elk met een diameter van ongeveer 10 cm. Kneed de overgebleven deegresten samen, herhaal het proces totdat al het deeg is gebruikt. Plaats ongeveer 1 theelepel vulling in het midden van elke deegrond. Maak de rand vochtig met een beetje water en vouw het deeg over de vulling. Plooi één zijde van de rand meerdere keren en druk stevig aan om af te sluiten. Leg de dumplings op een licht ingevette bakplaat.

Knoedels

Meng water, aardappelzetmeel, bloem en rijstazijn goed in een kleine kom. Verhit een beetje plantaardige olie in de antiaanbakkoekenpan op hoog vuur (niveau 7). Schik de dumplings in de pan in een cirkel, met een beetje ruimte ertussen. Bak gedurende ongeveer 3 minuten tot de onderkanten goudbruin zijn. Roer het water-zetmeelmengsel opnieuw en giet genoeg in de pan zodat de bodem dun wordt bedekt. Plaats het deksel op de pan en stoom de dumplings op middelhoog tot hoog vuur (stand 6-7) gedurende ongeveer 10 minuten. Verwijder het deksel en kook gedurende ongeveer 5 minuten totdat de vloeistof is verdampt en zich aan de onderkant een dunne, goudbruine korst vormt die loskomt van de pan. Draai de dumplings op een bord om. Serveer met zoete chilisaus.

Tips

Zoete chilisaus kan ongeveer 1 maand in de koelkast worden bewaard.

Kant-en-klare dumplingvellen kunnen ook worden gebruikt voor de dumplings. Deze zijn te vinden in de gekoelde of diepvriesafdeling van Aziatische speciaalzaken.

Accessoires

Anti-aanbak koekenpan met deksel (28 cm ø)

1 fles (ca. 250 ml inhoud)

Steelpan met deksel (ca. 20 cm ø)

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	20.04.2026