Hoofdgerechten / China

Jiaozi-knoedels



Dumplings van varkensvlees en kool, gebakken en vervolgens gestoomd in dezelfde pan met deksel.

Tijd 75 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 400 g gewone bloem
- ☐ 200 ml Warm water
- ☐ 400 g Varkensgehakt - vet
- ☐ 400 g Chinese kool – fijngesneden
- ☐ 4 stuks Lente-ui
- ☐ 20 g Gember
- ☐ 2 eetlepels sojasaus
- ☐ 1 eetl Sesamolie
- ☐ 80 ml Koude bouillon
- ☐ 3 eetlepels neutrale olie
- ☐ Zwarte azijn om te dippen — naar wens
- ☐ Zout — naar wens

Zo maak je het.

01 Kneed een deeg van de bloem en het warme water gedurende acht minuten en laat het een half uur onder folie rusten.

02 Zout de gesnipperde kool, laat hem een kwartier staan en knijp hem vervolgens met de hand droog.

03 Bewerk het varkensvlees met de gember-, soja- en sesamolie in één richting en laat het in de bouillon druppelen tot de massa kleverig wordt. Vouw de kool en de lente-ui erdoor.

04 Rol rondjes van acht centimeter, dunner aan de rand en dikker in het midden. Voeg vulling toe en plooi één kant dicht.

05 Verhit de olie in een pan, leg de dumplings met de naad naar boven en bak ze in drie minuten goudbruin.

06 Giet er honderd milliliter water in en dek het meteen af. Haal na zeven minuten het deksel eraf en laat het water weglopen, zodat de bodem weer knapperig wordt.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: David Pursehouse from Kawasaki, Japan / CC BY 2.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / jiaozi