Hoofdgerechten / Georgië

Khinkali



Portemonnees van stijf deeg met daarin gehakt vlees en bouillon. De bouillon verschijnt vanzelf, uit water dat in de vulling is verwerkt.

Tijd 75 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 500 g gewone bloem
- ☐ 220 ml Water voor het deeg
- ☐ 400 g rundvlees – met de hand gehakt
- ☐ 200 g varkensvlees – met de hand gehakt
- ☐ 2 stuks uien – zeer fijngehakt
- ☐ 200 ml ijswater voor de vulling
- ☐ 1 takje Koriander
- ☐ 1 theelepel Gemalen komijn
- ☐ Zwarte peper — naar wens
- ☐ Zout — naar wens

Zo maak je het.

01 Kneed een deeg van de bloem, het water en een snufje zout. Het zou er merkbaar stijver uit moeten komen dan een knoedeldeeg – hard werken om te kneden. Wikkel het in en laat het veertig minuten rusten.

02 Snijd het vlees met de hand in stukjes van enkele millimeters breed. Meng het met de ui, koriander, komijn, zout en peper.

03 Werk het ijswater beetje bij beetje door de vulling totdat het mengsel plakkerig wordt en niet meer inneemt. Laat het twintig minuten afkoelen.

04 Rol schijven uit met een doorsnede van 12 cm en een dikte van ongeveer twee millimeter. Doe een eetlepel vulling in het midden en plooi de rand helemaal rond in plooien – minstens achttien. Draai de bovenkant en knijp hem dicht.

05 Doe ze in een grote pan met gezouten kokend water en roer het water eerst rond met een schuimspaan, zodat ze niet blijven plakken. Kook gedurende zeven of acht minuten nadat ze zijn gaan drijven.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Luca Bezzi / CC BY-SA 4.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / khinkali