Hoofdgerechten / China

Leeuwenkop Gehaktballetjes (Shi Zi Tou)

Enorme varkensgehaktballetjes – elk bijna zo groot als een vuist – worden langzaam gestoofd in hun eigen gesmolten vet en een donkere, amberkleurige Shaoxing-wijnbouillon totdat de buitenste korst plaats maakt voor een binnenkant die zo mals is en meegeeft dat hij trilt als het eetstokje hem aanraakt, terwijl de witte kool eromheen is opgelost in zijdeachtige linten die het geconcentreerde stoofsap bevatten. De naam eert de gelijkenis van de gehaktbal met de kop van een leeuw omringd door koolmanen.

Tijd 150 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 600 g Varkensgehakt (30% vet – gebruik geen mager)
- ☐ 1 heel ei, losgeklopt
- ☐ 15 g Verse gember, tot pulp geraspt
- ☐ 25 ml Lichte sojasaus
- ☐ 30 ml Shaoxing rijstwijn
- ☐ 30 ml Neutrale olie (voor aanbraden)
- ☐ 500 ml Lichte kippen- of varkensbouillon
- ☐ 80 g Waterkastanjes, vers of uit blik, in fijne blokjes
- ☐ 20 g Maïzena
- ☐ 25 g Lente-uitjes, alleen de witte delen, fijngehakt
- ☐ 15 ml Donkere sojasaus
- ☐ 20 g Steensuiker
- ☐ 400 g Chinese kool, buitenste bladeren in zijn geheel gescheiden

Zo maak je het.

01 Meng in een grote mengkom het gemalen varkensvlees, fijngesneden waterkastanjes, losgeklopt ei, maïzena, geraspte gemberpulp (knijp het door je vingers om het sap op te nemen, gooi het vezelige residu weg), fijngehakt lente-uitjeswit, lichte sojasaus en Shaoxing-wijn. Meng net als de wontonvulling krachtig in één consistente richting (altijd met de klok mee of altijd tegen de klok in) gedurende 3 à 4 minuten totdat het mengsel volledig homogeen is en een beetje plakkerig is geworden. Het gerichte mengen is geen bijgeloof: het brengt de myosine-eiwitten in het varkensvlees op één lijn tot een samenhangend netwerk dat de gekookte gehaktbal zijn karakteristieke veerkrachtige, veerkrachtige beet geeft in plaats van een kruimelige textuur. De waterkastanjes zorgen voor een knapperigheid die prachtig contrasteert met het zachte omringende vlees – sla ze niet over. Het mengsel moet heel zacht en plakkerig zijn – veel zachter dan de meeste westerse gehaktbalmengsels. Voeg geen broodkruimels toe. Het zetmeel en het ei zijn de enige benodigde bindmiddelen. Zet het 30 minuten in de koelkast om op te stijven voordat u het vormgeeft.

02 Verdeel het mengsel met natte handen in 4-5 gelijke porties (elk ongeveer 150 g). Rol ze allemaal uit tot een gladde, strakke bol; natte handpalmen zijn essentieel omdat het mengsel erg plakkerig is. Werk snel en met lichte druk: door de bol te vol te maken, wordt de binnenkant compacter in plaats van mals. Leg het onderweg op een nat bord. Verhit de olie in een brede, diepe pan of Nederlandse oven op middelhoog vuur tot hij glinstert. Voeg de gehaktballetjes voorzichtig toe en laat ruimte ertussen. Schroei 2-3 minuten op elk groot oppervlak. Ze rollen niet gemakkelijk, dus gebruik een lepel om ze te kantelen en tegen het hete oppervlak te houden. Je probeert ze niet door te koken; je wilt een goudbruine korst op alle oppervlakken die de bol bij elkaar houdt tijdens het lange smoren en diepte van smaak toevoegt aan het afgewerkte gerecht. Probeer ze niet om te draaien voordat de aangebraden kant op natuurlijke wijze loskomt van de pan; een vastzittende gehaktbal is een niet-aangebraden gehaktbal.

03 Giet in dezelfde pot het grootste deel van de olie af en laat een dunne film achter. Voeg de donkere sojasaus en de suiker toe aan het resterende vet en roer op middelhoog vuur tot de suiker smelt – ongeveer 1 minuut. Voeg de Shaoxing-wijn toe en laat 30 seconden sissen. Voeg de bouillon toe en breng aan de kook. Proef en pas de smaak aan; het stoofvocht moet duidelijk hartig en subtiel zoet zijn. Leg de hele Chinese koolbladeren in een dikke laag op de bodem van de pan en leg de aangebraden gehaktballetjes bovenop de kool, die als een natuurlijk rek zal fungeren en ze uit de directe hitte haalt. Schep het kookvocht over de gehaktballetjes. Bedek de gehaktballetjes met nog meer koolbladeren. Dek de pot goed af. Smoor op de laagst mogelijke hitte gedurende 90 minuten. Draai de gehaktballetjes na 45 minuten een keer om. Door de lage, langzame hitte kan het collageen in het vette varkensvlees oplossen in gelatine, waardoor de interne textuur ontstaat die dit gerecht definieert. De kool absorbeert tegelijkertijd het kookvocht en geeft zijn eigen zoetheid af aan de pot.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / lion-head-meatballs