Hoofdgerechten / China

Xiao Long Bao ( )

Dunne, geplooide dumplings met een vulling van varkensvlees en gember, opgehangen in aspic die tijdens het stomen tot soep smelt - de schil is zo doorschijnend dat je de vulling kunt zien verschuiven als je hem van de bamboe tilt, en te gretig bijten kost je.

Tijd 300 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen Bloem voor alle doeleinden
- ☐ 55 delen kokend water (voor gebroeid deeg)
- ☐ 80 delen Gemalen varkensvlees (30% vetgehalte)
- ☐ 60 delen Varkenshuid-aspic (dong), gekoeld tot stevig
- ☐ 5 delen Verse gember, fijngehakt
- ☐ 8 delen lente-uitjes (lente-uitjes), fijngehakt
- ☐ 6 delen Sojasaus
- ☐ 4 delen Shaoxing rijstwijn
- ☐ 3 delen Zout, suiker, witte peper
- ☐ 2 delen Sesamolie

Zo maak je het.

01 Als je het helemaal opnieuw maakt: laat de varkenshuid (of dravers) 2-3 uur sudderen met water, gember en lente-ui. Zeef, breng op smaak en giet de vloeistof in een platte schaal en laat het minimaal 2 uur in de koelkast opstijven tot het volledig stevig is. De gel moet stevig genoeg zijn om in blokjes te snijden. Snijd indien nodig in blokjes van 1 cm voor de vulling. Als u gelatine gebruikt: laat uitlekken, los op in hete varkensbouillon, breng op smaak, giet het in een bakje en zet in de koelkast tot het stevig is.

02 Combineer gemalen varkensvlees, gehakte gember, lente-uitjes, sojasaus, Shaoxing-wijn, zout, suiker, witte peper en sesamolie in een kom. Roer en vouw met stokjes of je hand gedurende 3-4 minuten in één richting totdat het mengsel plakkerig en samenhangend wordt - de eiwitstrengen liggen op één lijn. Meng niet te veel, anders wordt de vulling compact. Zet 30 minuten in de koelkast.

03 Giet geleidelijk kokend water over de bloem terwijl je snel roert met een vork of eetstokjes. Eenmaal koel genoeg om te hanteren (ongeveer 2 minuten), kneed je het deeg 8-10 minuten met de hand tot het deeg glad, elastisch en licht plakkerig maar niet plakkerig is. Het hete water gelatineert het zetmeel, waardoor het deeg rekbaar genoeg wordt om flinterdun te rollen zonder te scheuren. Dek af en laat 30 minuten rusten.

04 Verdeel het deeg in kleine stukjes (elk ongeveer 10 g). Rol elk stuk uit tot een dunne schijf met een doorsnede van 8-9 cm – dunner aan de randen, iets dikker in het midden om het gewicht van de soep te weerstaan. Plaats 1 theelepel varkensvulling in het midden met 2-3 aspicblokjes. Plooi de randen met 18-22 vouwen, draai en knijp de bovenkant dicht. Het aantal plooien is geen ijdelheid – meer plooien betekent een strakkere afdichting en minder soepverlies.

05 Bekleed de bamboestoomboot met perkament of koolbladeren. Plaats de dumplings 2 cm uit elkaar - ze zetten uit. Stoom gedurende precies 8 minuten boven krachtig kokend water. Niet 6 (vulling niet gaar), niet 10 (huidscheuren). Serveer onmiddellijk in de stomer. Begeleiden met Chinkiang zwarte azijn en dungesneden gember.

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 / xiao-long-bao