Hoofdgerechten / Mongolië

Buuz



Grote gestoomde dumplings van gehakt schapenvlees. Het middelpunt van het Mongoolse nieuwe maanjaar.

Tijd 95 min **Personen** 6

Dit heb je nodig.

- ☐ 600 g bloem
- ☐ 280 ml water
- ☐ 800 g Schapenvlees – met de hand gehakt
- ☐ 150 g Schapenvet
- ☐ 2 stuks ui
- ☐ 4 teentjes knoflook
- ☐ Zout en peper — naar wens

Zo maak je het.

01 Kneed een stevig deeg van de bloem, het water en het zout en laat het veertig minuten onder folie rusten.

02 Snijd het schaap en het vet met de hand in stukken ter grootte van een erwt.

03 Meng het vlees met de fijngesneden ui, knoflook, zout, peper en een kwart kopje water.

04 Rol rondjes van tien centimeter, waarbij je het midden dikker laat dan de randen.

05 Doe er een lepel vulling in en plooi de randen eromheen, zodat er bovenaan een opening overblijft.

06 Vet het stoomrooster in met vet en plaats de buuz erop, zonder elkaar aan te raken.

07 Stoom achttien minuten. Het deeg wordt doorschijnend en de bouillon verzamelt zich binnenin.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Mizu_Basyo / CC BY-SA 3.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / buuz