



Gestoomde dumplings met kip en garnaal

Fijne gestoomde dumplings met een sappige vulling van kip en garnaal. Licht, eiwitrijk en boordevol smaak, ideaal als hapje of voorgerecht.

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE |
|---------------|------------|----------|-------------------------------|
| 40' | 12' | 4 | Aperitief & hapjes |

Ingrediënten

- 24 dumplingvellen (wonton- of gyoza vellen)
- 250 gr kipgehakt
- 150 gr gepelde garnalen, fijngehakt
- 2 lente-uitjes, fijngesneden
- 2 cm verse gemberwortel, geraspt
- 2 teentjes knoflook, fijngesneden

1 el sojasaus
1 kl sesamolie
1 kl oestersaus
water om de randen te bevochten

Bereidingswijze

- 1.** Meng het kipgehakt, de fijngehakte garnalen, de lente-ui, de geraspte gember en de knoflook in een kom. Voeg de sojasaus, sesamolie en oestersaus toe en meng alles goed door elkaar tot een egale vulling.
- 2.** Leg een dumplingvel in de palm van je hand en schep er een koffielepel vulling op het midden.
- 3.** Doop een vinger in wat water en bevochtig de rand van het vel rondom. Vouw het vel dubbel tot een halve maan en druk de rand stevig dicht. Plooi de rand desgewenst in kleine plooitjes voor een stevigere sluiting. Herhaal met de overige vellen en vulling.
- 4.** Beklee een stoommandje met een velletje bakpapier waarin je enkele kleine gaatjes prikt. Leg de dumplings er met wat tussenruimte in zodat ze elkaar niet raken.
- 5.** Breng water aan de kook in een pan of wok waarop het stoommandje past. Zet het mandje erop, dek af en stoom de dumplings 10 tot 12 minuten tot de vulling volledig gaar is.
- 6.** Serveer de dumplings meteen na het stomen.

Tip

Werk in batches als je stoommandje klein is. Dumplings die je niet meteen stoamt, leg je afgedekt op een licht bebloemd bord zodat ze niet aan het oppervlak kleven.

Lekker met

Serveer met sojasaus en wat fijngesneden lente-ui als dipsaus.

Dranktip

Een lichte Chinese groene thee of jasmijnthee past perfect bij deze dumplings.