

Dumplings met scampi op eigen wijze

Yves en Wim op 15 mei 2023



Nodig

- 30 dumpling vellen
- olie om in te bakken

Voor de vulling:

- 16 scampis
- 75 gram Chinese kool (fijngesneden)
- 1 teen knoflook (uitgeperst)
- 2 eetlepels oestersaus
- 1 eetlepel bieslook (vers - fijngesneden)
- 1 eetlepel sojasaus
- ½ eetlepel (rijst)azijn
- 1 theelepel gember (vers - geraspt)
- ½ theelepel witte peper

Saus om in te dippen

- 3 eetlepels sojasaus
- 3 eetlepels rijstazijn

- 1 theelepel chili-knoflooksaus (Lee Kum Kee)

ZO MAAK JE HET (BEREIDINGSWIJZE):

1. Doe alle ingrediënten voor de vulling in een ruime kom en meng goed door elkaar.
2. Neem een dumpling vel in je hand en doe hierop een kleine eetlepel vulling.
3. Maak de randen van het vel nat met je vinger en knijp rondom samen zodat je er een soort 'zakje' van maakt. Knijp de bovenkant goed samen.
4. Herhaal dit met alle vellen tot de vellen en je vulling op zijn.
5. Je kunt de dumplings nu stomen in een stoommandje of je bakt ze in de pan.
6. Ik ga voor de bereidingswijze in de pan. Doe daarvoor een beetje olie in pan, leg de dumplings erin (eventueel in delen) en bak ze ca. 2 minuten even aan. Giet er vervolgens een half kopje water bij, doe de deksel op de pan, vuur op middelhoog en stoom ze in ca. 7-10 minuten gaar. Haal dan de deksel van de pan en laat de rest van het water verdampen zodat de dumplings een krokant korstje krijgen (extra lekker).
7. Meng ondertussen alle ingrediënten voor de saus.
8. Serveer de Chinese dumplings warm en met de lekkere saus. Garneer naar wens met (extra) fijngesneden bieslook, sesamzaadjes en chilivlokken. Eet smakelijk!