



Xiao long bao (gestoomde soepdumplings)

Fijne gestoomde deegzakjes uit Shanghai gevuld met varkensgehakt en een verrassende slok warme bouillon binnenin. Een geduldwerkje dat elke hap waard is.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
60'	12'	4	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

- 300 gr bloem
- 150 ml warm water
- 300 gr varkensgehakt
- 200 ml sterke kippenbouillon
- 3 blaadjes gelatine
- 2 el lichte sojasaus

1 el Shaoxing-rijstwijn
1 kl sesamolie
2 cm verse gember, geraspt
2 lente-uitjes, zeer fijn gesneden
1 kl suiker
1 mespunt witte peper

Bereidingswijze

- 1.** Week de gelatineblaadjes 5 minuten in ruim koud water. Verwarm de kippenbouillon in een steelpannetje tot net tegen het kookpunt. Knijp de gelatine goed uit en los ze op in de warme bouillon. Giet het mengsel in een vlakke schaal en laat volledig afkoelen. Zet daarna minstens 2 uur in de koelkast tot de bouillon stevig is opgesteven als gelei. Snijd de gelei in kleine blokjes van ongeveer 1 cm.
- 2.** Kneed de bloem met het warme water tot een soepel, niet-plakkend deeg. Dek af met een vochtige doek en laat 30 minuten rusten op kamertemperatuur.
- 3.** Meng het varkensgehakt met de sojasaus, rijstwijn, sesamolie, geraspte gember, lente-ui, suiker en witte peper. Roer alles goed door tot een plakkerige, homogene vulling. Spatel de blokjes bouillongelei er voorzichtig door zodat ze heel blijven. Zet de vulling koud weg in de koelkast.
- 4.** Rol het deeg op een licht bebloemd werkblad uit tot een gelijkmatige worst van ongeveer 3 cm doorsnede. Verdeel in stukjes van elk ongeveer 10 gr. Rol elk stukje uit tot een dun rondje van ongeveer 8 cm doorsnede, waarbij het midden iets dikker mag blijven dan de rand.
- 5.** Leg een afgestreken eetlepel vulling in het midden van elk deeggrondje. Plooi de rand in kleine, overlappende plooitjes rondom de vulling en draai ze stevig dicht tot een gesloten zakje. Zorg dat er geen openingen overblijven.
- 6.** Bekleed de rekjes van een bamboestomer met stukjes bakpapier. Prik enkele gaatjes in het bakpapier zodat de stoom vrij kan circuleren. Leg de dumplings met voldoende tussenruimte op het bakpapier zodat ze elkaar niet raken.
- 7.** Breng een ruime hoeveelheid water aan de kook in een wok of brede pot. Zet de bamboestomer op de wok, dek af en stoom de dumplings 10 tot 12 minuten op hoog vuur tot het deeg lichtjes doorschijnend is en de vulling volledig gaar. Serveer onmiddellijk met zwarte rijstazijn en fijne reepjes verse gember.

Tip

Werk snel zodra je begint te vouwen, want de vulling mag niet te warm worden. Houd de gevormde dumplings afgedekt in de koelkast terwijl je de rest vouwt. Gebruik je eerste batch om je vouwtechniek te oefenen, de sleutel zit in gelijkmatige, strakke plooitjes zodat de bouillon niet weglekt tijdens het stomen.

Lekker met

Zwarte rijstazijn en fijne reepjes verse gember als dipsaus.

Dranktip

Een lichte Chinese groene thee, zoals Longjing, past uitstekend bij de delicate smaken van de dumplings.

Ontdek meer recepten op kookpot.be