KIKKOMAN

Kimchi-dumplings met kool en champignons

totale tijd **85 min.** **30 min.** voorbereidingstijd **35 min.** kooktijd **20 min.** rusttijd

Voedingswaarde (per portie):
1.890 kJ / 452 kcal

Vetten: **12 g** Eiwitten: **13 g**
Koolhydraten: **68 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

300 g	tarwebloem
50 ml	plantaardige olie
2,5 el	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
200 ml	warm water
250 g	witte kool
1,5 l	water
1 tl	zout
3	uien
1	teentje knoflook
1 tl	honing
250 g	champignons
2 el	Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi
1 tl	versgemalen peper
1 el	verse tijmblaadjes

VOORBEREIDING

Stap 1

300 g tarwebloem - **20 ml** plantaardige olie - **0,5 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **200 ml** warm water
Strooi de bloem op een werkblad en maak een kuiltje in het midden. Voeg de olie, Kikkoman Sojasaus en warm water toe. Meng en kneed tot het deeg glad en elastisch is. Dek het deeg af met een kom en laat het ongeveer 20 minuten rusten.

Stap 2

250 g witte kool - **500 ml** water - **2** uien - **1** teentje knoflook - **250 g** champignons - **20 ml** plantaardige olie - **2 el** Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi - **1 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **1 tl** versgemalen peper
Snijd de kool fijn. Doe deze in een pan, bedek met kokend water en kook 15-20 minuten tot het gaar is. Giet af en knijp het overtollige water eruit. Laat iets afkoelen en hak vervolgens fijn. Snijd de ui fijn en hak ook de knoflook en champignons fijn. Verhit de olie in een pan, voeg de ui toe en fruit deze glazig. Voeg de knoflook toe en bak nog een minuut. Voeg de champignons toe, gevolgd door de kool. Breng op smaak met peper, Kikkoman Kimchi Chilisaus en Kikkoman Sojasaus. Bak alles 2-3 minuten mee. Zet de vulling apart om af te koelen.

Stap 3

1 l water - **1 tl** zout
Verdeel het deeg in drie porties. Neem één portie en rol deze uit tot een dunne lap. Houd de overige twee porties afgedekt zodat ze niet uitdrogen. Snijd cirkels uit het deeg. Leg een theelepel vulling

in het midden van elke cirkel, vouw ze dubbel tot een halve maan en druk de randen goed aan. Leg de dumplings op een met bloem bestoven plank en dek ze af met een doek. Herhaal dit met de overige porties. Met deze hoeveelheid deeg kunt u ongeveer 15-20 dumplings maken. Kook de dumplings in porties in kokend gezouten water.

Stap 4

1 ui - **10 ml** plantaardige olie - **1 tl** honing - **1 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **1 el** verse tijmblaadjes

Snijd de ui in dunne partjes en fruit deze in de olie. Voeg de honing, Kikkoman Sojasaus en de helft van de tijmblaadjes toe. Serveer de dumplings met de gekarameliseerde ui en bestrooi ze met de resterende tijmblaadjes.