KIKKOMAN

Rijstpapierdumplings met ramenvulling

totale tijd **20 min.** **15 min.** voorbereidingstijd **5 min.** kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
3.537 kJ / 853 kcal

Vetten: **67,6 g** Eiwitten: **17,6 g**
Koolhydraten: **41 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

Voor de dumplings:

75 g	ramen-noedels (of instantnoedels)
3	lente-uitjes
2	takjes koriander (of platte peterselie)
0,25	rode paprika
1,5 el	geroosterde sesamzaadjes
1,5 tl	Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi
1,5 el	mayonaise
60 g	geraspte kaas (bijv. Emmentaler of oude Gouda)
2 tl	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
12	rijstvellen (diameter ca. 16-18 cm)
2 el	Kikkoman Geroosterde Sesamolie

Voor de dip:

4,5 el	mayonaise
1 tl	Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi
2 tl	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
1	takje koriander (of peterselie)
1	lente-ui

VOORBEREIDING

Stap 1

75 g ramen-noedels - **2** lente-uitjes - **2** takjes koriander - **0,25** rode paprika
Kook de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking en snijd ze in kleine stukjes. Snijd de lente-uitjes in plakjes. Hak de koriander fijn. Snijd de rode paprika in blokjes.

Stap 2

1,5 el geroosterde sesamzaadjes - **1,5 tl** Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi **1,5 el** mayonaise - **60 g** geraspte kaas (bijv. Emmentaler of oude Gouda) - **2 tl** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
Meng de noedels met twee derde van de lente-uitjes, de koriander, rode peper, sesamzaadjes, de Kikkoman Kimchi Chilisaus, de mayonaise, kaas en Kikkoman Sojasaus.

Stap 3

12 rijstvellen (diameter ca. 16-18 cm)
Dompel elk vel rijstpapier kort in koud water en leg het op een vochtige theedoek. Schep ongeveer 1 el vulling op elk vel, vouw de zijkanten naar binnen en rol het op.

Stap 4

2 el Kikkoman Geroosterde Sesamolie
Verhit de Kikkoman Sesamolie in een grote pan en bak de dumplings 4-6 minuten tot ze aan alle kanten goudbruin zijn.

Stap 5

4,5 el mayonaise - **1 tl** Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi - **2 tl** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **1** takje koriander - **1** lente-ui, in plakjes

gesneden
Meng de mayonaise met de Kikkoman Kimchi Chilisaus en de Kikkoman Sojasaus. Garneer met de koriander en lente-ui en serveer bij de dumplings.