KIKKOMAN

Xiao Long Bao met kip en garnalen

totale tijd **145 min.** **75 min.** voorbereidingstijd **10 min.** kooktijd **60 min.** koeltijd

Voedingswaarde (per portie):
2.170 kJ / 519 kcal

Vetten: **14 g** Eiwitten: **35 g**
Koolhydraten: **62 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

Bouillon:

250 ml	groentebouillon
1 tl	gelatine

Deeg:

150 g	tarwebloem
80 ml	heet water

Vulling:

150 g	kipgehakt
50 g	fijngehakte garnalen
1	lente-ui
1 cm	versgeraspte gember
1 el	Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof
0,5 el	Kikkoman Geroosterde Sesamolie
0,5 tl	suiker
0,25 tl	versgemalen zwarte peper

Dipsaus 1:

3 el	Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof
0,5 el	Kikkoman Geroosterde Sesamolie
0,5 cm	stukje gember, vers geraspt
0,5 el	fijngehakte lente-ui

Dipsaus 2:

3 el	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus

VOORBEREIDING

Stap 1

250 ml groentebouillon - **1 tl** gelatine
Verwarm de bouillon in een ondiepe pan, roer de gelatine erdoor tot deze is opgelost en laat afkoelen. Zet vervolgens ongeveer 1 uur in de koelkast tot het mengsel is gestold.

Stap 2

150 g tarwebloem - **80 ml** heet water
Meng de bloem en het hete water in een kom met eetstokjes of een vork tot een elastisch deeg ontstaat. Kneed tot een gladde massa, wikkel het deeg in huishoudfolie en laat het rusten terwijl u de overige ingrediënten bereidt.

Stap 3

150 g kipgehakt - **50 g** fijngehakte garnalen - **1** lente-ui - **1 cm** versgeraspte gember - **1 el** Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof - **0,5 el** Kikkoman Geroosterde Sesamolie - **0,5 tl** suiker - **0,25 tl** versgemalen zwarte peper
Meng de kip, garnalen, lente-ui, gember, Kikkoman Ponzu Citroen, Kikkoman Sesamolie, suiker en peper in een kom. Als de bouillon gestold is, snijd je deze in kleine blokjes en meng je deze voorzichtig door de vulling.

Stap 4

Rol het deeg uit tot een rol en snijd het in gelijke stukken. Vorm van elk stuk een balletje, druk het plat en rol het uit tot een cirkel met een diameter van ongeveer 6 cm. Rol de buitenrand meer uit dan het midden, zodat het deeg in het midden dikker

1 tl	Kikkoman Smaakverfijner voor Sushirijst (125ml)
1 cm	stukje verse gember, in plakjes gesneden

blijft en aan de randen dunner wordt.

Stap 5

Schep een lepel vulling in het midden van elke cirkel. Breng de randen samen, plooi ze rond de vulling en knijp ze aan de bovenkant dicht om ze te sluiten. Leg de dumplings in een stoommandje bekleed met bakpapier en stoom ze 10 minuten.

Stap 6

3 el Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof - **0,5 el** Kikkoman Geroosterde Sesamolie - **0,5 cm** versgeraspte gember - **0,5 el** fijngehakte lente-ui - **3 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **1 tl** Kikkoman Smaakverfijner voor Sushirijst (125ml) - **1 cm** stukje verse gember, in plakjes gesneden Meng in een kom de Kikkoman Ponzu Citroen, Kikkoman Sesamolie, gember en lente-ui. Meng in een andere kom de Kikkoman Sojasaus, Kikkoman Smaakverfijner voor Sushirijst en de plakjes gember. Serveer de warme dumplings met de dipsauzen.