

# DUMPLINGS

LA TAVERNE DE ZHAO  
FOTOGRAFIE SHAKTHI PEIRIS SAMANAKKODI  
ILLUSTRATIES VALENTINE FERRANDI



BECHT

# INHOUD

Dumpling-instructies  
Dumplingdeeg  
4 × dumplings vouwen  
Lekker met...

11  
12  
14  
28



18

DUMPLINGS MET  
VARKENSVLEES & ZUURKOOL



40

DUMPLINGS MET KIP



44

HENAN-DUMPLINGS



46

SHANGHAI-DUMPLINGS



20

ZHONGSHUI-DUMPLINGS



22

DUMPLINGS MET RUNDVLEES & UI



24

DUMPLINGS MET  
LAM & WORTEL



48

NANJING-DUMPLINGS



50

KROKANTE GYOZA MET VIS



52

GYOZA MET  
WITTE KOOL & TOFU



26

VEGETARISCHE DUMPLINGS



30

DUMPLINGS MET  
VARKENSVLEES & MAIS



32

DOORZICHTIGE DUMPLINGS  
MET GARNALEN



54

DUMPLINGS MET  
VARKENSVLEES & GARNALEN



58

JIANGSU-DUMPLINGSOEP



60

SHAANXI-DUMPLINGSOEP



34

DUMPLINGS MET VIS & GARNALEN



36

KLAVERTJEVIER-DUMPLINGS



38

DUMPLINGS MET RUNDVLEES



62

SOEP MET MINIDUMPLINGS



64

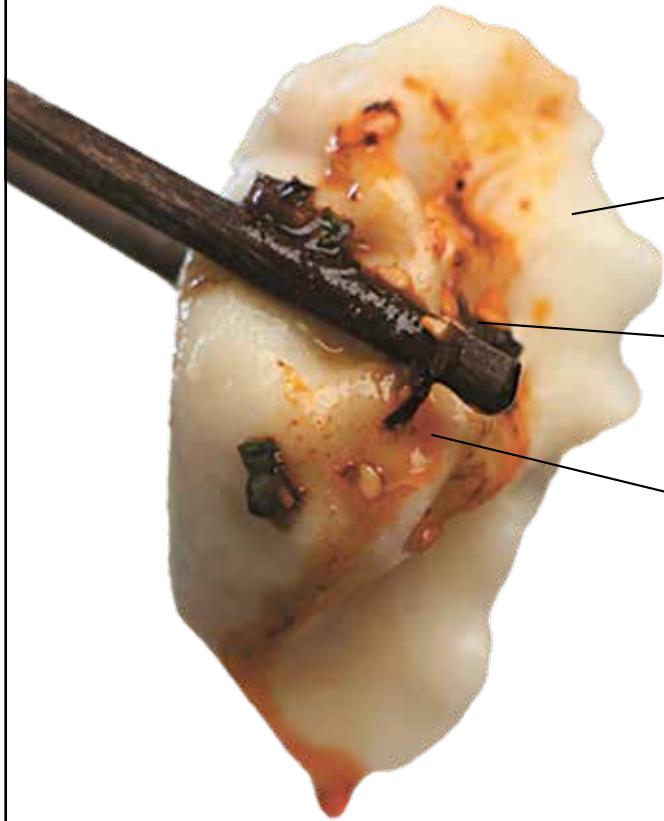
SOEP MET VEGGIE DUMPLINGS



66

SOEP MET RUNDVLEESDUMPLINGS

# DE INGREDIËNTEN



Dumplingdeeg

Vulling van vlees,  
vis of groenten mét  
heerlijke smaakmakers

Soja- of chilisaus

## HOUDBAARHEID

Dumplings maak je op de dag zelf klaar; je kunt er niet veel aan voorbereiden. Je kunt ze daarna wel invriezen.



## BENODIGDHEDEN

Goed keukenmes  
Snijplank  
Koekenpan of wok  
Stoommandje  
Eetstokjes

# DUMPLING- INSTRUCTIES

## 4 STAPPEN



1

Bereid het deeg.

2



Maak de vulling.



Vul en vouw de dumplings.

3



Stoom, kook of bak ze.

4

# Dumplings met vis & garnalen

VOOR 30 STUKS

PREP 30 MIN

BEREIDEN 12 MIN

500 g witvisfilet  
100 g gepelde garnalen  
20 g bieslook, fijngesneden  
10 g gember, fijngesneden  
8 g zout  
2 g glutamaat of ve-tsin  
10 ml sesamololie  
10 g maïzena  
1 eiwit  
**Voor het stomen**  
50 ml water

## 1 DEEG

Bereid het deeg volgens de aanwijzingen voor warm dumplingdeeg op bladzijde 12-13.

## 2 VULLING

Snijd de vis en garnalen fijn, doe ze in een kom en voeg de rest van de ingrediënten toe. Meng tot het geheel plakkerig aanvoelt.

## 3 VULLEN EN VOUWEN

Verdeel de vulling in porties van 20 gram (een flinke eetlepel) en vouw de dumplings volgens de aanwijzingen op bladzijde 15.

## 4 STOMEN EN GENIETEN

Breng het water aan de kook, leg de dumplings in een stoommandje en stoom ze in 12 minuten boven het kokende water gaar. Haal ze uit het mandje en geniet ervan terwijl ze nog warm zijn.



# Klavertjevier- dumplings

VOOR 30 STUKS

PREP 30 MIN

BEREIDEN 12 MIN

400 g aardappels, in stukken  
80 g boter, gesmolten  
6 g zout  
1 g versgemalen zwarte peper  
30 g bieslook, fijngesneden

## Voor de toppings

20 g gedroogde zwarte champignons  
20 g mais  
20 g wortels, in piepkleine blokjes  
20 g bleekselderij, in piepkleine blokjes

## Voor het stomen

100 ml water

## 1 DEEG

Bereid het deeg volgens de aanwijzingen voor warm dumplingdeeg op bladzijde 12-13.

## 2 VULLING

Breng een pan met water aan de kook, voeg de aardappels toe en kook ze in 20 minuten zacht en gaar. Doe de aardappels in een kom, voeg de gesmolten boter en de rest van de ingrediënten toe en stamp tot een smeuïge puree.

## 3 VULLEN EN VOUWEN

Verdeel de vulling in porties van 15 gram (een eetlepel) en vouw de dumplings volgens de aanwijzingen op bladzijde 17. Maak er vier gaatjes in en verdeel daar de vier verschillende toppings over.

## 4 STOMEN EN GENIETEN

Breng het water aan de kook, leg de dumplings in een stoommandje en stoom ze in 12 minuten boven het kokende water gaar. Haal ze uit het mandje en geniet ervan terwijl ze nog warm zijn.



# Gyoza met varkensvlees & garnalen

VOOR 30 STUKS

PREP 30 MIN

BEREIDEN 10 MIN

350 g varkensgehakt  
150 g garnalen, gepeld en fijngesneden  
1 g versgemalen witte peper  
20 g gember, fijngesneden  
15 ml lichte sojasaus  
10 g zout  
7 g suiker  
5 g glutamaat of ve-tsin  
100 g (Chinese) bieslook, fijngesneden  
20 ml neutrale plantaardige olie  
**Voor het bakken**  
20 ml neutrale plantaardige olie  
30 ml water

## 1 DEEG

Bereid het deeg volgens de aanwijzingen op bladzijde 12-13.

## 2 VULLING

Snijd het gehakt en de garnalen extra fijn, doe ze in een kom, voeg de rest van de ingrediënten behalve de bieslook en olie toe en meng goed. Voeg de bieslook toe en ga door met mengen. Giet de olie er dan geleidelijk bij en meng tot je een stevige, samenhangende vulling hebt.

## 3 VULLEN EN VOUWEN

Verdeel de vulling in porties van 20 gram (een flinke eetlepel) en vouw de dumplings volgens de aanwijzingen op bladzijde 15.

## 4 BAKKEN EN GENIETEN

Verhit de olie in een koekenpan op middellaag vuur, voeg de dumplings toe en bak ze 4-5 minuten aan één kant. Giet er dan het water bij, leg het deksel op de pan en laat 3 minuten op laag vuur sudderen. Haal de dumplings uit de pan en geniet ervan terwijl ze nog warm zijn.

