

GESTOOMDE BROODJES MET CHAR SIU

Mocht je toevallig in een stad wonen waar Chinese eetkraampjes te vinden zijn, dan kun je daar wellicht het overheerlijke varkensvlees van de barbecue kopen dat char siu wordt genoemd. Maar anders kun je het recept onder aan deze bladzijde volgen en een beetje vlees apart houden voor deze broodjes.

½ portie Luchtig brooddeeg
(zie blz. 11)

VULLING

- 1 el arachideolie
- 1 el gehakte ui
- 1 teentje knoflook, geperst
- 125 g char siu (Chinees varkensvlees van de barbecue), fijngehakt (zie onder)
- 2 lente-uien, gehakt, plus extra voor het serveren (naar wens)
- 1 el lichte sojasaus
- versgemalen zwarte peper
- ½ tl suiker
- ¼ tl sesamolie

VOOR 8 STUKS

Verhit de olie in een wok op hoog vuur, voeg de ui en knoflook toe en roerbak goudbruin. Voeg het varkensvlees, de lente-ui, sojasaus, peper, suiker en sesamolie toe en roerbak snel op hoog vuur; zet het vuur dan laag en bak nog 5 minuten zachtjes. Laat afkoelen.

Leg het deeg op een werkvlak en kneed het 5 minuten. Verdeel het in acht porties en rol elk bolletje deeg uit tot een cirkel.

Schep een achtste van de vulling op het midden van elke deegcirkel en werk gaandeweg de buitenrand van het deeg over de vulling omhoog. Sluit de bovenkant van de broodjes.

Knip uit bakpapier acht vierkanten van ongeveer 10 x 10 cm. Leg elk broodje op een vel bakpapier en plaats ze in het stoommandje met minstens 5 cm tussenruimte. Afhankelijk van de maat van je stomer zul je de broodjes in porties moeten stomen.

Stoom de broodjes 30 minuten boven zacht kokend water tot ze mooi gerezen zijn. Laat iets afkoelen en serveer naar wens met extra gehakte lente-ui.

CHINEES VARKENSVLEES VAN DE BARBECUE (CHAR SIU)

Snijd 1 kg varkenshaas in de lengte in twee lange repen. Wrijf in met 1 el zwarte peper en 1 el Chinees vijfkruidenpoeder. Schep 4 el sojasaus in een ondiepe schaal en roer er 2 tl sesamolie door.

Doe de varkenshaas in de schaal en wentel door het mengsel. Dek af en marineer een nacht in de koelkast. Laat het vlees de volgende dag 1 uur op kamertemperatuur komen en bak het ongeveer 15 minuten op de barbecue of op een rooster in een voorverwarde oven op 200 °C. Verlaag de temperatuur naar 180 °C en rooster nog 20 minuten. Laat voor het aansnijden 20 minuten rusten.



DUMPLINGS MET GARNALEN & ERWTENSCHOUTEN

Erwtenschouten zijn kiemgroenten van doperwten en ze zijn te koop bij sommige toko's of groentewinkels. Ze smaken naar de essentie van erwten. Als je ze niet kunt vinden, kun je ook peultjes gebruiken.

1 portie Rijstmeeldeeg
(zie blz. 11)
extra verse erwtenschouten
of Chinees bieslook,
voor het serveren
dipsaus naar keuze,
voor het serveren

VULLING

5 kleine handenvol verse
erwtenschouten of 250 g
peultjes, gehakt
500 g rauwe garnalen, gepeld,
darmkanaal verwijderd en
grof gehakt (ca. 250 g schoon
gewicht)
4 cm verse gemberwortel,
geschild en geraspt
1 el lichte sojasaus
1 el shaoxing (Chinees rijstwijijn)
of droge sherry (naar wens)
1 tl sesamololie
1 losgeklopt eiwit

VOOR 32 STUKS

Doe de erwtenschouten of peultjes in een vergiet, schenk er kokend water over en spoel ze dan meteen af onder royaal koud stromend water. Zet apart.

Doe de garnalen in een kom en meng met de gember, lichte sojasaus, shaoxing of sherry, sesamololie en het eiwit. Zet 15 minuten apart zodat alle smaken goed kunnen mengen. Voeg de gehakte erwtenschouten of peultjes toe.

Bekleed het stoommandje met bananenbladeren (of gebruik bakpapier).

Verdeel het deeg in 32 stukken, rol er bolletjes van en dek af met een vochtige theedoek. Bestuif een droog werkvlak met bloem en rol met een deegroller elk balletje uit tot een cirkel van 8 cm doorsnee. Schep een volle theelepel vulling op het midden van het deeg, bestrijk de randen met water en breng ze naar elkaar toe om de vulling in te sluiten. Draai om de dumpling te sluiten en breek overtollig deeg af. Herhaal met overgebleven deeg en vulling en dek de dumplings tussentijds af terwijl je de volgende maakt.

Plaats de dumplings met de naad naar onderen in het stoommandje en zorg voor voldoende tussenruimte (stoom ze zo nodig in porties). Stoom 7 minuten boven kokend water of tot de garnalen gaar zijn. Serveer warm met extra erwtenschouten of Chinees bieslook en een dipsaus naar keuze.



GESTOOMDE JAPANESE CUSTARD

Hartige custard kom je tegen in heel Oost- en Zuidoost-Azië. Je kunt met de ingrediënten variëren naar gelang wat je in huis hebt, maar als je vlees of gevogelte wilt gebruiken, gaar het dan wel eerst.

- 1 kipfilet, bestreken met sojasaus
- ongeveer 20 kleine rauwe garnalen, gepeld en darmkanaal verwijderd
- 1 dikke forelfilet, in stukken van 2,5 cm
- een handvol gedroogde wolkenoreen, 15 minuten geweekt in kokend water en dan uitgelekt
- een grote handvol enokitake (paddenstoelen), de steeltjes bijgesneden
- 6 lente-uien, alle witte en groene gedeeltes, in schuine stukken gesneden
- 1 wortel, met een dunschiller in dunne plakken gesneden en vervolgens in repen
- 6 eieren
- slablaadjes, voor het garneren

DASHI-MENGSEL

- 1 el shoyu (Japanse sojasaus)
- 1 el mirin (Japanse rijstwijn)
- 250 ml dashi-bouillon, gemaakt van instant dashi-bonito-bouillonpoeder

VOOR 4 PERSONEN

Schenk voor het dashi-mengsel de shoyu, mirin en bereide dashi-bouillon in een pan en verwarm op laag vuur. Haal van het vuur en zet de pan in koud water om het mengsel zo snel mogelijk te koelen.

Doe intussen de kipfilet in het stoommandje en stoom ongeveer 15 minuten boven kokend water, of tot de kip volledig gaar is. Haal de kip uit het mandje en trek het vlees met twee vorken uit elkaar.

Verdeel de kip over vier kommen. Verdeel de garnalen, forel, uitgelekte wolkenoreen (zo nodig in kleinere stukken gesneden), honigiri of enokitake, lente-ui en wortel ook over de kommen.

Klop de eieren los, zeef ze in een kom en roer het afgekoelde dashi-mengsel erdoor. Schenk dit mengsel in de kommen, vul ze tot bijna bovenaan en zorg dat een deel van de ingrediënten zichtbaar is aan het oppervlak. Dek af met aluminiumfolie en doe in het stoommandje.

Stoom ongeveer 15 minuten boven kokend water. Verwijder om te controleren of de custard klaar is het aluminiumfolie en druk met je vinger op het oppervlak – het moet stevig zijn, maar wel meegeven.

Stoom als het mengsel nog vloeibaar is de custard nog een paar minuten, tot hij stevig is.

Serveer in de kommen met Chinese lepels en garneer met slablaadjes.





PARELS VAN TWEE SOORTEN RIJST

Deze dimsum staan bekend onder vele namen, waaronder 'leeuwenkop', 'stekelvarken' en 'parel' – allemaal omdat de rijstkorrels uit de gehaktballetjes steken. Voor dit recept worden zwarte en witte kleefrijst gebruikt, maar als je geen zwarte kleefrijst kunt vinden, kun je ook alleen witte gebruiken.

100 g witte kleefrijst
100 g zwarte kleefrijst
300 g rundergehakt
150 g shiitakes, fijngehakt
6 sjalotten of 1 kleine ui,
fijngehakt
2 teentjes knoflook, geperst
4 cm verse gemberwortel,
geschrapt en geraspt
1 ei, losgeklopt
4 el paddenstoelensojasaus of
oestersaus
zout
dipsaus naar keuze, voor het
serveren (naar wens)

VOOR 32 STUKS

Doe de witte en zwarte rijst in twee aparte pannen, voeg 125 ml water en 1 tl zout toe aan elke pan en breng aan de kook. Giet meteen af en spoel goed af.

Doe het gehakt in een kom, voeg de shiitakes, sjalot of ui, knoflook, gember, het losgeklopte ei en de paddenstoelen- of oestersaus toe en meng goed.

Maaak 32 bolletjes van het mengsel; gebruik ongeveer 1 theelepel per bolletje en rol de bolletjes met vochtige handen. Meng de zwarte en witte rijst en rol de gehaktballetjes door het rijstmengsel, zodat ze rondom met een laagje rijst worden bedekt.

Bekleed het stoommandje met bakpapier en verdeel de parelballetjes erover met ongeveer 2,5 cm tussenruimte.

Stoom 30 minuten boven kokend water, tot de rijst gaar is. Serveer zo of geef er een dipsaus naar keuze bij.