

recept vegetarisch

Chinese regenboogsoep en dumplings



Ingrediënten:

- 1 blik cream style corn (romige maiskorrels) of 1 blikje maiskorrels met een paar lepels room
- 400 ml water
- 1 wortel, in kleine blokjes
- groentebouillonpoeder
- witte peper
- zout
- 1 ei, losgeklopt
- 1-2 theelepels maïzena
- 4-6 Chinese champignons
- geweekt en in dunne plakjes
- 100 gram silken tofu, in blokjes
- 1 bosui, in dunne ringen
- sesamolie

voor circa 25 dumplings :

- 1 pakje dumplingvellen, ontdooid, fijngesneden groentes, zoals spitskool, Chinese kool, shiitake paddestoelen, Chinese bieslook, fijngesneden, geraspte gemberwortel naar smaak
- Een tijdje geleden volgde ik een kookworkshop bij Het Zesde Geluk in Rotterdam. Leuk om weer eens met andere ingrediënten te werken en vooral leuk om eerst met de eigenares inkopen te doen in een van de grootste Aziatische supermarkten in ons land: Amazing Oriental aan de West-Kruiskade.
- Breng de cream style corn met het water en de in blokjes gesneden wortel aan de kook. Breng op smaak met bouillonpoeder, peper en eventueel zout. Giet het losgeklopte ei langzaam in de soep.
- Bind de soep zo nodig bij met iets aangelengde maïzena. Voeg de geweekte, in stukjes gesneden Chinese champignons, blokjes tofu en bosui toe. Breng op smaak met een paar druppels sesamolie.
- Meng de gekozen fijngesneden groenten met bieslook en gember. Breng op smaak met zout en witte peper.
- Leg een theelepel vulling in het midden van een dumplingvel en maak de rand vochtig met water. Vouw doormidden tot een halve maan, maar plak de randen nog niet dicht (vorm van een taco; rechte kant naar beneden).
- Gebruik duim en wijsvinger om de rand aan de voorkant in plooiën te vouwen. Begin in een hoek, maak 3 tot 4 plooiën naar het midden en eindig met nog 3 tot 4 plooiën. Druk steeds elke plooi met de platte kant tegen de achterkant. Druk de geplooiëde voorkant stevig tegen de platte achterkant om de dumpling goed dicht te plakken.

De dumplings bereiden:

- Koken: In ruim water aan de kook brengen. Zodra de dumplings allemaal drijven, een kopje koud water toevoegen en nog een keer aan de kook brengen. Met een schuimspaan uit het water halen en opdienen.
- Bakken: Neem een pan met antiaanbaklaag en een goed sluitend deksel. Verhit een eetlepel olie en bak de dumplings aan de onderkant goudbruin op middelhoog vuur. Kopje koud water

erbij, deksel meteen erop en in ongeveer 2 minuten gaar stomen. Deksel eraf en het laatste beetje water laten verdampen, bak de onderkant weer krokant.

- Meng voor de saus in een kommetje een geperste knoflookteen, een fijngesneden bosui, eventueel een chilipepertje in ringen, 2 eetlepels lichte sojasaus en 2 eetlepels donkere Chinese (Chinkiang) rijstazijn. Blus met een eetlepel gloeiend hete olie.

Sonja van de Rhoer