

Zelfgemaakte vegan dumplings

recept oosters



Van SONJA VAN DE RHOER

Dumplings zijn lekker om als (vegan) voorgerecht te serveren. Leuk om te maken, al zullen de eerste drie stuks nog een uitdaging zijn om ze netjes tot een buideltje te vormen.

Het gebruik van sojasaus luistert nauw.* Lichte Japanse sojasaus is zoeter, zouter en intenser van smaak dan de donkere variant. Te koop bij toko's en Aziatische supermarkten. Het zoete van lichte sojasaus komt door toevoeging van mirin; Japanse rijstwijn. Donkere Japanse sojasaus wordt ook wel shoyu genoemd. Deze is verkrijgbaar in elke supermarkt en heeft een volle, zoute smaak.

Doe de bloem en het hete water in een mengkom en kneed een glad deeg van het mengsel. Laat het deeg, afgedekt, bij kamertemperatuur circa 25 minuten rusten.

Rasp de tofu grof boven een kom. Schil de wortel en rasp deze vervolgens boven dezelfde kom. Maak de lente-uitjes schoon en snijd het wit

in ragdunne ringetjes. Snijd het groen ook in ragdunne ringetjes en zet dit apart. Maak de peper schoon, verwijder zaad en zaadlijsten en snijd ook deze ragdun. Meng 1 rode peper (bewaar de halve voor de dipsaus) met het wit van de lente-uitjes. Meng de peper, lente-ui met 1 eetlepel van de sojasaus en het citroensap. Meng dit door de wortel en tofu en breng op smaak met zout.

Vorm van het deeg een lange rol van circa 32 cm lengte. Verdeel de rol in 16 gelijke stukken. Rol elk deegstukje uit op een bebloemd werkvlak tot een rondje met een middellijn van circa 10 cm.

Leg op elk rondje deeg in het midden 1,5 eetlepel van de vulling. Bestrijk de randen met een kwastje met een beetje water. Duw de randen met duim en wijsvinger naar boven en knijp ze daar dicht tot een buideltje.

Verhit de arachideolie in een wok of pan met antiaanbaklaag. Bak de dumplings in porties in circa 6 minuten gaar, waarvan 3 minuten afgedekt.

Bestrooi de dumplings met het achtergehouden lente-uigroen en de geroosterde sesamzaadjes.

Roer door de donkere sojasaus de witte wijnazijn en de achtergehouden halve rode peper in ringetjes.

Ingrediënten voor 4 personen:

175 gram bloem

1 dl heet water

200 gram tofu

100 gram wortel

2 lente-uitjes

1-1,5 rode Spaanse peper

1 eetlepel lichte sojasaus*

3 eetlepels donkere sojasaus*

1 eetlepel citroensap

zout

2 eetlepels arachideolie

1 eetlepel geroosterde sesamzaadjes

1 theelepel witte wijnazijn
