



Xiao long bao (gestoomde soepdumplings)

Fijne gestoomde deegzakjes uit Shanghai gevuld met varkensgehakt en een verrassende slok warme bouillon binnenin. Een geduldwerkje dat elke hap waard is.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
60'	12'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

- 300 gr bloem
- 150 ml warm water
- 300 gr varkensgehakt
- 200 ml sterke kippenbouillon
- 3 blaadjes gelatine
- 2 el lichte sojasaus

1 el Shaoxing-rijstwijn
1 tl sesamololie
1 stukje gember van 2 cm, geraspt
2 lente-uitjes, zeer fijngesneden
1 tl suiker
1 snuf witte peper

Bereidingswijze

1. Week de gelatine in koud water, verwarm de kippenbouillon en los de uitgeknepen gelatine erin op, laat afkoelen en stijf worden in de koelkast tot een gelei en snijd die daarna in kleine blokjes.
2. Kneed de bloem met het warme water tot een soepel deeg, dek af en laat 30 minuten rusten.
3. Meng het varkensgehakt met sojasaus, rijstwijn, sesamololie, gember, lente-ui, suiker en witte peper tot een plakkerige vulling.
4. Spatel de blokjes bouillionegelei voorzichtig door de vulling en zet koud weg.
5. Rol het deeg uit tot een dunne worst, verdeel in kleine stukjes en rol elk stukje uit tot een dun rondje met een iets dikker midden.
6. Leg een lepel vulling in het midden van elk rondje en plooi de rand in kleine plooitjes dicht tot een gedraaid zakje.
7. Leg de dumplings op stukjes bakpapier in een bamboestomer, met wat ruimte ertussen.
8. Stoom ze boven kokend water ongeveer 10 tot 12 minuten tot het deeg doorschijnend is en de vulling gaar, en serveer meteen met zwarte azijn en gemberreepjes.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)