

Vegetariske Dumplings (ca. 45 stk)

Ingredienser:

Dumpling-deig:

Alternativ 1: Lag deigen selv med 300 g hvetemel og 150 ml varmt vann

Alternativ 2: Kjøp ferdige dumpling- eller wonton-ark

Fyll:

1/4 hodekål (ca. 400 g), finhakket

3 gulrøtter, revet

2 vårløk, finhakket

2 hvitløksfedd, finhakket

1 ss revet ingefær

2 ss soyasaus

1 ss sesamolje

1 klype salt

Tilbehør:

Soyasaus eller søt chilisauz til dipp



Fremgangsmåte:

1

Lag deigen (hvis du ikke bruker ferdige ark):

Bland hvetemel og varmt vann i en bolle. Kna til deigen blir myk og smidig.

La den hvile i 30 minutter.

Etter hviletiden, del deigen i små biter og kjevle hver bit ut til tynne, runde leiver (ca. 8 cm i diameter).

2

Lag fyllet:

Varm litt olje i en panne. Fres hvitløk og ingefær raskt. Tilsett kål, gulrøtter og vårløk. Stek i 5–7 minutter til grønnsakene er møre. Ha i soyasaus, sesamolje og en klype salt. Avkjøl fyllet.

3

Form dumplings:

Legg en teskje fyll midt på hver deig-runding (både hjemmelaget og ferdige ark). Fukt kanten med litt vann, brett deigen og klem kantene godt sammen for å forsegle.

4

Damp eller stek:

Dampet: Legg dumplings i en damprist eller bambuskurv. Damp i 10–12 minutter.

Stekt: Varm litt olje i en panne. Stek dumplings til de er gylne på undersiden. Tilsett 1/2 kopp vann og sett på lokk. La det dampe i 5–7 minutter til vannet er fordampet.

5

Servering:

Server dumplings med soyasaus eller søt chilisauz som dipp.