

STEAMY MIX DUMPLINGS



Beef dumpling

rundergehakt, ui, hoisin, gember, ...



Chicken gyoza dumpling

kip, pijpajuin, gember, chinese kool, sesam, ...



Pork dumpling

varkensvlees, judasoorzwam, shiitake, bieslook, pijpajuin, ...

STEAMY MIX PRAWN DUMPLINGS



Gyoza freshwaterprawn

zoetwatergarnaal, chinese kool, look, gember, pijpajuin, sesam, ...



Crystal prawn

garnaal, bieslook, soja, waterkastanje, shiitake, ...

VEGAN DUMPLINGS



Vegan Shiitake

shiitake, tofu, paksoi, gember, ...



Vegan Chinese Chives

chinese bieslook, tofu, paksoi, ...



Vegan Chinese Spinach

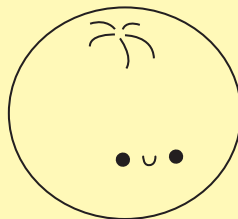
chinese spinazie, tofu, gember

BUNS



Vegan buns

- gepekeld mosterdkool, bamboescheuten
- champignon, tofu, ...
- chinese bieslook, tofu, ...



Fish bun

spicy, gezouten koolvis, tomaat, ui, look, groene peul, ...



Chicken bun

kip, chinese kool, ...

STAP 1

Relax ! Steek de dumplings en buns in je diepvriezer, haal straks enkel uit wat je wil bereiden.

STAP 2

STOMEN

bamboe-stoommand of stoomvergiet

- vul een kookpot (met dezelfde diameter als je stoommand/vergiet) met een bodem water
- breng aan de kook
- breng anti-kleefstoomvelletje / geperforeerd stukje bakpapier aan in het mandje/het vergiet
- bevroren dumplings of buns in het mandje/vergiet plaatsen (zorg ervoor dat ze niet overlappen)
- mandje/vergiet op de kookpot plaatsen, afdekken met een deksel en stomen gedurende onderstaande stoomtijd

stoomoven

- plaats bevroren dumplings of buns met voldoende afstand op een antikleef-plaat of bakpapier-ondergrond in de stoomoven
- stoom gedurende onderstaande stoomtijd

- steamy mix dumplings: 7 à 8 minuten
- steamy mix prawn dumplings: 7 à 8 minuten
- vegan dumplings: 10 minuten
- vegan buns: 12 minuten
- fish bun: 15 minuten
- chicken bun: 15 minuten

BAKKEN

(beef, gyoza's en pork dumplings zijn heerlijk gebakken)

- verhit wat olie in een pan met antiaanbaklaag
- bak de dumplings in 2 minuten goudbruin (aan een kant)
- voeg 100 ml koud water toe en plaats een deksel op de pan
- laat +/- 6 minuten stomen
- de dumplings zijn klaar wanneer al het water verdampt is
- neem het deksel van de pan en laat de dumplings nog een minuutje koken tot ze gemakkelijk van de bodem van de pan loskomen

STAP 3


serveertips:

garneer de dumplings met verse kruiden naar believen

zoals verse fijngesneden koriander, pijpajuin, bieslook of munt

- toppings: geroosted/zwart sesamzaad, togarashi chilipoeder, ...

- saus: sojasaus, dumpling saus, sriracha of chili-olie voor de spicy liefhebbers



! opgelet !
controleer regelmatig je waterpijl,
zodat je pot niet droogkookt!