



Hapjes
Voorgerechten

Veggie dumplings

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de vulling

200 gram champignons (Parijse, in kleine blokjes)
200 gram erwten (diepvries)
2 lente-uitjes (fijngesnipperd)
1 centimeter gember (geraspt)
1 eetlepel sesamolie
1 eetlepel sojasaus (+ extra om te serveren)
zonnebloemolie

Voor het deeg

150 gram bloem
100 milliliters water (warm)
zout

Bereidingswijze

Meng een snufje zout onder de bloem en giet er het water bij. Kneed tot een glad deeg. Rol er een bol van en wikkel in vershoudfolie. Laat 20 minuten op kamertemperatuur rusten.

Bak de lente-uitjes en gember glazig in de sesamolie. Voeg de champignons en erwten toe en bak 5 minuten mee. Giet er de sojasaus bij en schep om.

Verdeel het deeg in bolletjes (4 per persoon) rol uit tot dunne ronde velletjes. Neem een velletje en schep er een eetlepel vulling op. Maak de randen vochtig met wat water. Vouw het vel dubbel en maak de bovenkant dicht door steeds een stukje dubbel terug te slaan en dicht te vouwen.

Bak de dumplings 2 minuten in hete olie totdat de onderkant goudbruin is. Giet er een scheutje water bij, zet het deksel op de pan en laat de dumplings 8 minuten stomen. Serveer met wat extra sojasaus.

