

DUMPLINGS

DE FEESTKEUKEN

CHINEES NIEUWJAAR

Ergens tussen 21 januari en 20 februari begint het Chinees Nieuwjaar, dat hangt af van de stand van de maan. Twee weken lang zijn er verschillende feestdagen met als afsluiter een lampionnenfestival, als er weer een volle maan is. Tijdens het Chinees Nieuwjaar is samenkomen met familie heel belangrijk en worden er heel veel dumplings gegeten. Kook zelf vegetarische dumplings!

Wil je weten waarom Chinees Nieuwjaar wordt gevierd? Bekijk de kookvideo *De Feestkeuken* en leer stap voor stap dit feestelijk hapje maken.

KLAARZETTEN:

- Snijplank
- Koekenpan met deksel
- Koksmes
- Keukenpapier
- Theedoek
- Beker met water
- Grote kommen
- Lepel
- Theelepels
- Eetstokjes

BOODSCHAPPENLIJSTJE:

- Zonnebloemolie om in te bakken
- Dumplingvellen uit de vriezer (Vraag in de Chinese supermarkt naar Jiaozi vellen)
- 1 ei
- ¼ spitskool
- 1 lente-ui
- 1 wortel
- Handje erwten (diepvries of vers)
- 1 blikje maiskorrels
- 4 gedroogde Chinese paddenstoelen
- 1 eetlepel sojasaus light
- 1 theelepel Chinese kippoeder of paddenstoelen bouillon poeder
- Een paar druppels sesamololie
- Zout en peper naar smaak

DUMPLINGS MAAK JE ZO!

DE VULLING:

- 1 Ontdooi de kant-en-klare dumpling velletjes, haal de vellen het liefst de nacht ervoor uit de vriezer en ontdooi het buiten de koelkast.
- 2 Chinese paddenstoelen moet je minimaal een uur van te voren weken in water in een afgedekte kom.
- 3 Maak een roerei van fijne stukjes. Laat deze even afkoelen.
- 4 Snij de spitskool, de wortel en lente-ui in heel kleine stukjes.
- 5 Ontdooi doperwtjes. Haal de mais uit blik en spoel ze beide even af. Als je wilt kun je de mais en de erwten grof hakken, maar is niet perse nodig. Als ze heel in de vulling gaan dan is dit geen probleem. Net wat je lekker lijkt.



DE FEESTKEUKEN

CHINEES NIEUWJAAR

- 6 Haal de Chinese paddenstoelen uit het water als als ze zacht zijn geworden. Knijp het water er zoveel mogelijk uit en snij vervolgens ook de paddenstoelen in een kleine stukjes.
- 7 Doe alle fijngesneden ingrediënten in een grote kom en meng het door elkaar met de hand of een lepel. De vulling moet nu op smaak worden gebracht. De Chinese basis is een theelepeltje kip- of paddenstoelen poeder, een scheutje sojasaus en een paar druppels sesamololie. Heb je deze ingrediënten niet in huis, dan voldoet een beetje peper en zout ook.
- 8 Meng de vulling goed door elkaar.

VOUWEN:

- 1 Zet een kommetje water klaar met een theelepel.
- 2 Het velletje heeft twee kanten: 1 kant plakt een beetje en 1 kant is bedekt met een beetje meel.
- 3 Leg de vulling op de kant die een beetje plakt.
- 4 De meest simpele vorm is de halve maan: leg een theelepel vulling in het midden van het ronde vel. Maak met je vinger en het water de rand nat en vouw het vel dubbel tot een halve maan. Druk de randjes goed tegen elkaar en zorg dat er geen lucht meer in zit.
- 5 In de kookvideo laat Fenmei je meer varianten van het vouwen zien.

BAKKEN:

- 1 Gebruik een koekenpan met een deksel. Doe wat olie in de pan. Zodra de olie een beetje heet is, kun je de dumplings voorzichtig één voor één in de pan leggen. Bak ze op middelhoog vuur aan.
- 2 Doe na een minuut een beetje water in de pan en doe daarna direct de deksel terug op de pan. Als het water verdampt is en de onderkant van de dumplings lichtbruin zijn, kun je ze omdraaien. Deze vegetarische dumplings zijn best snel gaar, let wel op dat het deeg ook gaar is.
- 3 Twijfel je of de dumpling gaar is? Vis er dan ééntje uit de pan, snij hem open en proef.
- 4 Serveer de dumplings mooi op een bord met of zonder een dipsausje.



EET SMAKELIJK!

LET OP! Heb jij of iemand anders een voedselallergie? Kinderen met een soja, gluten, eiwit of sesam allergie kunnen deze dumplings niet eten. Je kan er natuurlijk wel voor kiezen om 1 van deze ingrediënten weg te laten. Behalve de dumplingvellen natuurlijk... daar zitten helaas GLUTEN in.