

Xiaolongbao med kylling og reker

total tid **145 min.** 75 min. tilberedningstid 10 min. koketid 60 min. avkjølingstid

Næringsinnhold (per porsjon):
2.170 kJ / 519 kcal

Fett: **14 g** Protein: **35 g**
Karbohydrater: **62 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

Kraft:

2,5 dl grønnsakskraft
1 ts gelatin

Deig:

150 g hvetemel
0,8 dl varmt vann

Fyll:

150 g kyllingkjøttdeig
50 g finhakkede reker
1 vårløk
1 cm ingefær, nyraspet
1 ss Kikkoman en Blanding av

Soyasaus, eddik og
Sitronaromaer

0,5 ss Kikkoman ristet
Sesamolje

0,5 ts sukker

0,25 ts nymalt svart pepper

Dippsaus 1:

3 ss Kikkoman en Blanding av
Soyasaus, eddik og
Sitronaromaer

0,5 ss Kikkoman ristet
Sesamolje

0,5 cm ingefær, nyraspet

0,5 ss vårløk, finhakket

Dippsaus 2:

3 ss Kikkoman Naturlig
Brygget Soyasaus

1 ts Kikkoman Kryddersaus
for Sushiris (125ml)

1 cm fersk ingefær, skåret i
skiver

TILBEREDNING

Steg 1

2,5 dl grønnsakskraft - **1 ts** gelatin

Varm opp kraften i en vid kasserolle, rør inn gelatinen til den er oppløst, og la stå til avkjøling. Sett den deretter i kjøleskapet i ca. 1 time til den har stivnet.

Steg 2

150 g hvetemel - **0,8 dl** varmt vann

Bland melet og det varme vannet i en bolle med spisepinner eller en gaffel til det dannes en smidig deig. Kna deigen glatt, pakk den inn i plastfolie og la den hvile mens du tilbereder de øvrige ingrediensene.

Steg 3

150 g kyllingkjøttdeig - **50 g** finhakkede reker - **1** vårløk - **1 cm** ingefær, nyraspet - **1 ss** Kikkoman en Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaromaer - **0,5 ss** Kikkoman ristet Sesamolje - **0,5 ts** sukker - **0,25 ts** nymalt svart pepper

Bland kyllingkjøttdeig, reker, vårløk, ingefær, Kikkoman Ponzu Sitron, Kikkoman Sesamolje, sukker og pepper i en bolle. Når kraften har stivnet, skjær den i små terninger og vend dem forsiktig inn i fyllet.

Steg 4

Rull deigen til en pølse og skjær den i like store biter. Form hver bit til en ball, trykk den flat og kjevl den ut til en sirkel på ca. 6 cm i diameter. Kjevl tynnere langs ytterkanten enn over midten, slik at midten forblir tykkere og kantene tynnere.

Steg 5

Legg en skje fyll midt på hver sirkel. Samle opp kantene, legg dem i små folder rundt fyllet, og klem sammen på toppen for å lukke dumplingsene. Legg dem så i en dampkurv kledd med bakepapir, og damp dem i 10 minutter.

Steg 6

3 ss Kikkoman en Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaromaer - **0,5 ss** Kikkoman ristet Sesamolje - **0,5 cm** ingefær, nyraspet - **0,5 ss** vårløk, finhakket - **3 ss** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus - **1 ts** Kikkoman Kryddersaus for Sushiris (125ml) - **1 cm** fersk ingefær, skåret i skiver
Bland Kikkoman Ponzu Sitron, Kikkoman Sesamolje, ingefær og vårløk i én skål. Bland Kikkoman Soyasaus, Kikkoman Smakssetter til Sushiris og ingefærskivene i en annen skål. Server varme dumplings med dippsausene.