

# Inhoud

◆ Raviolideeg .....	4	◆ Lamsgehaktballetjes met Marokkaanse specerijen .....	30
◆ Wontondeeg .....	4	◆ Open dumplings in Marokkaanse stijl met ingelegde citroen .....	32
◆ Open dumplings met garnalen en gember .....	6	◆ Dumplings met wortel, taugé en kerrie .....	34
◆ Ravioli met witvis, doperwten en groene curry .....	8	◆ Gebakken dumplings met venkel, olijven en sinaasappelsaus .....	36
◆ Dumplings met garnalen en citroengras .....	10	◆ Boekweitballetjes met wortel en zoete chilisaus .....	38
◆ Bapao's met krab, mais en rode curry .....	12	◆ Open dumplings met spinazie, pijnboompitten en sesamsaus .....	40
◆ Ravioli met witvis en lente-ui .....	14	◆ Bapao's met groentecurry .....	42
◆ Dumplings in Spaanse stijl met calamaris en pimentón .....	16	◆ Ravioli met courgette, roomkaas en bieslook .....	44
◆ Visballetjes in bananenblad .....	18	◆ Ravioli met pompoen en amandel .....	46
◆ Pekinese dumplings met varkensvlees en Chinese kool .....	20	◆ Dumplings met prei, geitenkaas en geroosterde boekweit .....	48
◆ Japanse gyoza's .....	22	◆ Bapao's met chocolade .....	50
◆ Dumplings met rundvlees en groene kool .....	24	◆ Gestoomde cakejes met citroen .....	52
◆ Open dumplings met kip, wortel en sesamzaad .....	26	◆ Flans met kokosmelk en mais in bananenblad .....	54
◆ Bapao's met rundvlees en barbecuesaus .....	28		



# De allerlekkerste gestoomde hapjes

**E**et je ook zo graag dumplings en andere gestoomde hapjes bij oosterse restaurants? In dit boek ontdek je dat je ze ook heel eenvoudig zelf kunt maken! Het is echt niet moeilijk: met wat oefening vouw je straks dumplings in een handomdraai – gewoon in je eigen keuken.

Je vindt hier natuurlijk recepten voor klassieke Aziatische dumplings (Japanse gyoza's, Pekinese dumplings), maar ook minder bekende soorten, zoals dumplings in Spaanse en Marokkaanse stijl, en zelfs zoete dumplings als dessert.

Als je een voedzamer gerecht wilt maken, kies dan voor papao's: die verrukkelijke, zachte gestoomde broodjes die met allerlei heerlijkheden zijn gevuld.

Dus pak je stoommandje en ga aan de slag!

# Japanse gyoza's

VOOR ± 20 STUKS  
Vorbereiding: 30 min.  
Bereiding: 15 min.

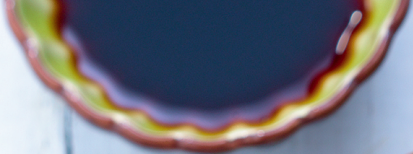
## Ingrediënten

2 eetlepels zonnebloemolie  
VOOR HET DEEG  
200 g tarwemeel, plus  
extra  
150 ml kokend water

VOOR DE VULLING  
250 g varkenskarbonade  
4 stengels Chinese bieslook  
2 cm verse gember,  
geschild  
2 teentjes knoflook

1 theelepel suiker  
1 eetlepel wijn- of rijstazijn  
1 eetlepel sesamololie  
1 eetlepel tamari  
VOOR ERBIJ  
tamari en wasabi

- 1 Meng het tarwemeel en het gekookte water tot een deeg. Kneed het een paar minuten en laat het rusten terwijl je de vulling maakt.
- 2 Hak het varkensvlees, de Chinese bieslook, gember en knoflook fijn. Voeg de suiker, azijn, sesamololie en tamari toe.
- 3 Snijd het deeg in 20 stukjes, maak er balletjes van en rol die op een met tarwemeel bestoven werkblad uit tot dunne rondjes. Leg op elke rondje 1 eetlepel vulling en knijp de gyoza's dicht zodat je halvemaantjes krijgt.
- 4 Verhit de zonnebloemolie in een koekenpan met antiaanbaklaag en bak de gyoza's kort tot de onderkant goudbruin is. Schenk er water bij tot halverwege de gyoza's, leg het deksel op de pan en verhit ze nog 10 minuten, tot het water is verdampt. Bak de gyoza's daarna nog eventjes. Serveer ze met de tamari en wasabi.



# Gebakken dumplings

met venkel, olijven en sinaasappelsaus

VOOR 20 STUKS  
Vorbereiding: 30 min.  
Bereiding: 15 min.

## Ingrediënten

1 grote venkelknol  
2 eetlepels olijfolie  
zout en peper  
50 g zwarte olijven zonder pit  
20 ronde of vierkante wontonvelletjes

VOOR DE SAUS  
het sap van 1 sinaasappel  
het groen van de venkelknol  
3 eetlepels olijfolie

- 1 Haal de eerste rok van de venkelknol en snijd de rest met een mandoline of vlijmscherp mes in heel dunne repen. Bewaar het groen voor de saus. Bak de venkel 10 minuten in 1 eetlepel olijfolie in een koekenpan op laag vuur. Voeg zout en peper toe. Hak de zwarte olijven grof en doe ze bij de venkel.
- 2 Maak de dumplings door op elk deegvelletje een beetje vulling te leggen. Bestrijk de randen met wat water en knijp de dumplings dicht.
- 3 Verhit 1 eetlepel olie in een koekenpan en leg de dumplings erin. Bak de onderkant kort en schenk er dan water bij tot halverwege de dumplings. Leg het deksel op de pan en verhit ze nog 10 minuten tot het water is verdampt. Bak ze nog eventjes.
- 4 Maak de saus door het sinaasappelsap, het venkelgroen en de olijfolie door elkaar te roeren en geef hem bij de dumplings.



# Open dumplings met spinazie, pijnboompitten en sesamsaus



VOOR 15 STUKS  
Vorbereiding: 25 min.  
Bereiding: 10 min.

## Ingrediënten

40 g pijnboompitten

1 ui

1 eetlepel zonnebloemolie

een snufje za'atar of gedroogde tijm

300 g spinazie

gemalen komijn

zout en peper

15 vierkante wontonvelletjes

VOOR DE SAUS

2 eetlepels tahin

3 eetlepels yoghurt

1 teentje knoflook, geperst

**1** ♦ Rooster de pijnboompitten al roerend 3-4 minuten in een droge koekenpan. Zet opzij.

**2** ♦ Fruit de fijngehakte ui in de olie met wat za'atar of tijm naar smaak. Doe de spinazie erbij en blijf roeren tot het vocht is verdampt. Voeg de geroosterde pijnboompitten en naar smaak komijn, zout en peper toe.

**3** ♦ Verdeel de vulling over de wontonvelletjes. Maak de randen nat met een beetje water en plooi het deeg om de vulling heen (maar laat de bovenkant open).

**4** ♦ Leg de open dumplings in een stoommand op bakpapier waarin je gaatjes hebt geprikt. Zet de mand op een pan met kokend water en stoom de dumplings 10 minuten met het deksel erop.

**5** ♦ Maak de saus door de tahin door de yoghurt te kloppen. Voeg de knoflook en zout en peper toe. Serveer de dumplings met de saus.





# Bapao's met chocolade

VOOR 12 MINIBAPAO'S  
Vorbereiding: 35 min.  
Rusttijd: 2 uur  
Bereiding: 15 min.

## Ingrediënten

### VOOR HET DEEG

1 theelepel gedroogde gist  
120 ml lauwe melk  
(40 °C)  
200 g tarwemeel

30 g tarwe- of aardappel-  
zetmeel  
1 eetlepel suiker  
1 snufje zout  
1 theelepel bakpoeder

### VOOR DE CHOCOLADE- BANKETBAKKERSROOM

200 ml melk / 2 eidooiers  
50 g suiker / 15 g bloem  
80 g pure kookchocolade,  
fijngenhakt

- 1 ♦ Maak het deeg. Los de gedroogde gist op in de melk en laat 5 minuten staan. Meng het tarwemeel met het zetmeel, de suiker en het zout in een kom. Voeg het melk-gist-mengsel toe en kneed 5 minuten met de hand of in de keukenmachine. Maak er een bal van en leg die in een met olie ingevette kom. Laat 2 uur rusten.
- 2 ♦ Maak de banketbakersroom. Verhit de melk in een pan. Klop de eidooiers met de suiker in een kom en voeg de bloem toe. Schenk de warme melk er al kloppend bij en giet het mengsel dan terug in de pan. Laat de room ongeveer 2 minuten op laag vuur indikken. Giet hem over de chocolade in een schone kom en meng tot de chocolade volledig is gesmolten. Dek de kom af met plasticfolie. Druk de folie aan op de room zodat er zich geen vel vormt.
- 3 ♦ Rol het gerezen deeg een beetje uit, bestrooi met bakpoeder en kneed nog 5 minuten. Maak er een bal van, snijd die in 12 stukken en rol uit tot rondjes van 5 mm dik.
- 4 ♦ Schep 1 eetlepel banketbakersroom in het midden van elk deeggrondje. Plooi de randen om de vulling en leg de broodjes op bakpapier in een stoommand. Stoom de bapao's met het deksel erop 15 minuten.

