

Siu mai-opskrift

Samlet tid **45 min.** 45 min. Arbejdstid

Næringsindhold:
1588 kJ / 379 kcal

Fedt: **13,6 g** Protein: **20,4 g**
Kulhydrater: **41,6 g**

INGREDIENSE

R

4 Portioner

1 pakke siu mai-dej
(færdigkøbte dejplader)

Fyld:

200 g

5 løg
shiitakesvampe (eller
brune champignoner)

1 lille stykke ingefær (ca. 1
cm)

600 g svinebov (i noget tyndere
skiver end ca. 1 cm) (eller
alternativt

kyllingebrystfilet)

2 tsk. sukker

2 tsk. kødbouillon (pulver)

3 spsk. Kikkoman Naturligt
Brygget Sojasauce

1 frisk æg

1,5 spsk. sesamolie

1,5 spsk. sake (eller hvidvin)

4 spsk. kartoffelmel

2 spsk. frosne ærter

Dip:

Kikkoman Naturligt
Brygget Sojasauce
Sennep

FREM GANGSMÅDE

Step 1

Fyld: Pil og hak løgene. Skær stokken af shiitakesvampene af, og hak svampene groft. Skræl og riv ingefæren. Dup svinekødet tørt, skær det i små stykker, og fordel kødet på et skærebræt. "Hak" kødet grundigt med bagsiden af en køkkenkniv for at findele/mose det.

Step 2

Kom det "mosede" kød i en stor skål. Tilsæt shiitakesvampe, ingefær, sukker, kødbouillon, sojasauce, æg, sesamolie og sake, og ælt det hele godt sammen i hånden.

Step 3

Vend de hakkede løg i kartoffelmelet (tag lidt kartoffelmel fra til ærterne) i en anden skål. Kom de melede løg i kødblandingen, og bland det hele godt sammen.

Step 4

Fordel dejpladerne på køkkenbordet, og læg ca. 30 g kødfyld på hver dejplade. Form dejen med fyldet til en blomst. Tryk bunden lidt flad, så siu mai'erne kan stå selv.

Step 5

Drys de frosne ærter med resten af kartoffelmelet, og læg 1 ært på hver siu mai. Fordel siu mai'erne i en dampkurv med tilstrækkelig stor afstand, og

damp dem i ca. 8 minutter ved høj varme. Server de færdige siu mai med sojasauce og sennep.