KIKKOMAN

Xiao Long Bao med kylling og rejer

Samlet tid **145 min.** **75 min.** Arbejdstid **10 min.** Tilberedningstid **60 min.** Afkølingstid

Næringsindhold:
2.170 kJ / 519 kcal

Fedt: **14 g** Protein: **35 g**
Kulhydrater: **62 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

Bouillon:

250 ml	grøntsagsbouillon
1 tsk.	gelatine

Dej:

150 g	hvedemel
80 ml	varmt vand

Fyld:

150 g	hakket kylling
50 g	finthakkede rejer
1	forårsløg
1 cm	ingefær, friskrevet
1 spsk.	Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma
0,5 spsk.	Kikkoman Ristet Sesamolie
0,5 tsk.	sukker
0,25 tsk.	friskkværnet sort peber

Dip 1:

3 spsk.	Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma
0,5 spsk.	Kikkoman Ristet Sesamolie
0,5 cm	ingefær, friskrevet
0,5 spsk.	forårsløg, finthakket

Dip 2:

3 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
1 tsk.	Kikkoman Kryddersauce for Sushiris (125ml)
1 cm	frisk ingefær, skåret i skiver

FREMGANGSMÅDE

Step 1

250 ml grøntsagsbouillon - **1 tsk.** gelatine
Opvarm bouillonen i en lav gryde. Rør gelatinen i, indtil den er blevet opløst, og stil derpå bouillon til side, så den kan køle af. Stil den derefter på køl i 1 time, indtil bouillonen har sat sig.

Step 2

150 g hvedemel - **80 ml** varmt vand
Bland mel og varmt vand sammen med spisepinde eller en gaffel i en skål, indtil du får en elastisk dej. Ælt dejen, indtil den er glat, pak den ind i folie, og lad den hvile, mens de resterende ingredienser tilberedes.

Step 3

150 g hakket kylling - **50 g** finthakkede rejer - **1** forårsløg - **1 cm** ingefær, friskrevet - **1 spsk.** Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma - **0,5 spsk.** Kikkoman Ristet Sesamolie - **0,5 tsk.** sukker - **0,25 tsk.** friskkværnet sort peber
Bland kylling, rejer, forårsløg, ingefær, Kikkoman ponzu citrus sojasauce, Kikkoman sesamolie, sukker og peber i en skål. Så snart bouillonen har sat sig skæres den i små tern. Bland forsigtigt ternene i fyldet.

Step 4

Rul dejen ud til en rulle, skær den i ensartede stykker, og form hvert stykke til en kugle. Flad kuglerne ud og rul dem ud til cirkler på 6 cm diameter. Rul dem ud så kanterne er tyndere end midten.

Step 5

Læg en skefuld fyld i midten af hver cirkel. Saml kanterne, og klem dem sammen i toppen, så fyldet bliver lukket inde. Anret de fyldte dumplings i en dampkurv med bagepapir og damp dem i 10 minutter.

Step 6

3 spsk. Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma - **0,5 spsk.** Kikkoman Ristet Sesamolie - **0,5 cm** ingefær, friskrevet - **0,5 spsk.** forårsløg, finthakket - **3 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **1 tsk.** Kikkoman Kryddersauce for Sushiris (125ml) - **1 cm** frisk ingefær, skåret i skiver
Bland Kikkoman citrus sojasauce, Kikkoman sesamolie, ingefær og forårsløg i en skål. Bland Kikkoman sojasauce, Kikkoman krydderi til sushiris og skiver af ingefær i en anden skål. Server de varme dumplings med de to dips.