

Dumplings με κιμά στον ατμό, pak choi και ασιατική μαρινάδα

Για 2-3 άτομα

Υλικά

**Μαρινάδα με τσίλι, τζίντζερ &
σκόρδο (για το σερβίρισμα):**

- 1 σκελίδα σκόρδο
- 1 μικρό κομμάτι τζίντζερ,
καθαρισμένο
- 1 κόκκινη καυτερή πιπεριά
- 4 κ.σ. λάδι φιστικιού
- 4 κ.σ. σόγια σος



2 ολόκληρα pak choi

Ζύμη για τα dumplings:

- 300 γρ. αλεύρι
- 200 ml χλιαρό νερό

Γέμιση με κιμά για τα dumplings:

- 150 γρ. κιμά
- 100 γρ. κινέζικο λάχανο
- 10 γρ. τζίντζερ
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 2 φρέσκα κρεμμυδάκια
- 100 γρ. καρότα
- 2 κ.σ. σόγια σος
- 2 κ.σ. σησαμέλαιο

Dumplings με κιμά στον ατμό, pak choi και ασιατική μαρινάδα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ζύμη:

Ζύμωσε το αλεύρι με το νερό για αρκετή ώρα, μέχρι να πετύχεις μια λεία, ελαστική ζύμη. Άφησέ τη να ξεκουραστεί στο ψυγείο για τουλάχιστον 1 ώρα.

2. Γέμιση με κιμά:

Ψιλόκοψε το κινέζικο λάχανο, αλάτισέ το για να βγάλει τα υγρά του και μετά βάλε το σε ένα σουρωτήρι. Καθάρισε το τζίντζερ, το σκόρδο και τα καρότα και τρίψε τα. Κόψε τα φρέσκα κρεμμυδάκια σε πολύ λεπτές ροδέλες. Στύψε καλά το κινέζικο λάχανο και βάλε όλα τα λαχανικά μαζί με τον κιμά σε ένα μπολ. Πρόσθεσε σησαμέλαιο, σόγια σος, αλάτι και πιπέρι και ζύμωσε τα υλικά μέχρι να γίνουν ένα ομοιογενές μείγμα.

3. Dumplings:

Άνοιξε τη ζύμη στην πολύ λεπτή μορφή της. Κόψε στρογγυλά κομμάτια από τη ζύμη, περίπου 8 εκ. διάμετρο. Βρέξε τις άκρες τους με λίγο νερό. Βάλε λίγη γέμιση στο κέντρο κάθε κύκλου και δίπλωσε τη ζύμη για να κλείσει. Πίεσε τις άκρες με ένα πιρούνι ή χρησιμοποίησε την τεχνική διπλώματος για να σφραγίσεις τα dumplings. Τοποθέτησέ τα στον δίσκο ατμού με λαδόκολλα.

4. Pak Choi:

Κόψε τα 2 pak choi στη μέση. Βάλε τα 4 μισά στον δίσκο ατμού. Αν θέλεις, βάλε και ένα μπολ με τη μαρινάδα μέσα στο συρτάρι ατμού για έξτρα άρωμα.

5. Μαγείρεμα:

Επίλεξε τη λειτουργία ατμού στους 100°C και άφησέ τα να μαγειρευτούν για περίπου 8 λεπτά.

Dumplings με λαχανικά στον ατμό, pak choi και ασιατική μαρινάδα

Για 2-3 άτομα

Υλικά

Μαρινάδα με τσίλι, τζίντζερ & σκόρδο (για σεרבίρισμα):

- 1 σκελίδα σκόρδο
- 1 μικρό κομμάτι τζίντζερ, καθαρισμένο
- 1 κόκκινη, καυτερή, πιπεριά
- 4 κ.σ. λάδι φιστικιού
- 4 κ.σ. σόγια σος



2 ολόκληρα pak choi

Ζύμη για τα dumplings:

- 300 γρ. αλεύρι
- 200 ml χλιαρό νερό

Γέμιση λαχανικών:

- 100 γρ. μανιτάρια shiitake
- 2 φρέσκα κρεμμυδάκια
- 100 γρ. καρότα
- 150 γρ. φρέσκο σπανάκι
- 50 γρ. φιστίκια
- 2 κ.σ. σάλτσα σόγιας
- 2 κ.σ. σησαμέλαιο
- 1 μικρή, κόκκινη, καυτερή πιπεριά
- 10 γρ. τζίντζερ
- αλάτι και πιπέρι

Dumplings με λαχανικά στον ατμό, pak choi και ασιατική μαρινάδα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ζύμη:

Ζύμωσε το αλεύρι με το νερό για αρκετή ώρα, μέχρι να πετύχεις μια λεία, ελαστική ζύμη. Άφησέ τη να ξεκουραστεί στο ψυγείο για τουλάχιστον 1 ώρα.

2. Γέμιση λαχανικών:

Ψιλόκοψε το σπανάκι και τα φρέσκα κρεμμυδάκια σε πολύ λεπτές ροδέλες και έπειτα, κόψε τα μανιτάρια όσο πιο μικρά μπορείς. Καθάρισε και τρίψε τα καρότα και το τζίντζερ. Ψιλόκοψε το τσίλι και τα φιστίκια. Ζέστανε ελαφρώς λίγο σησαμέλαιο σε ένα τηγάνι και σοτάρισε τα μανιτάρια για 2 λεπτά. Πρόσθεσε τα καρότα, το τσίλι και ανακάτεψε για άλλα 2 λεπτά. Στο τέλος, πρόσθεσε τα φρέσκα κρεμμυδάκια και το σπανάκι. Ρίξε αλάτι, πιπέρι και σόγια σος.

3. Dumplings:

Άνοιξε τη ζύμη στην πολύ λεπτή μορφή της. Κόψε στρογγυλά κομμάτια από τη ζύμη, περίπου 8 εκ. διάμετρο. Βρέξε τις άκρες τους με λίγο νερό. Βάλε λίγη γέμιση στο κέντρο κάθε κύκλου και δίπλωσε τη ζύμη για να κλείσει. Πίεσε τις άκρες με ένα πιρούνι ή χρησιμοποίησε την τεχνική διπλώματος για να σφραγίσεις τα dumplings. Τοποθέτησέ τα στον δίσκο ατμού με λαδόκολλα.

4. Pak Choi:

Κόψε τα 2 pak choi στη μέση. Βάλε τα 4 μισά στον δίσκο ατμού. Αν θέλεις, βάλε και ένα μπολ με τη μαρινάδα μέσα στο συρτάρι ατμού για έξτρα άρωμα.

5. Μαγείρεμα:

Επίλεξε τη λειτουργία ατμού στους 100°C και άφησέ τα να μαγειρευτούν για περίπου 8 λεπτά.