

Ingrediënten voor 2 personen

250 gr. bloem - 1 dl. water, warm
- 1 lente-ui - 1 plakje gember -
150 gr. varkensgehakt - 4 tl.
sojasaus, lichte - 1 tl. rijstwijjn -
Zout - Strooimeel - 6 el. olie,
plantaardige - 1 tl. rijstazijn - 0.5
el. sojasaus - 0.5 el. azijn 6 el.
water, koud

Tijd: > 1 uur
Keuken: Koreaans
Smaak: Neutraal
Soort_gerecht: Borrelhapje
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Koreaans gevuld deegpakje (Twikim Mandoe)

Vorbereiding

U kunt ook fijngehakte kimchi in de vulling doen. Een Koreaanse tafel zonder kimchi is ondenkbaar. De kimchi-recepten zijn soms wat lastig te bereiden. Kant-en-klare kimchi is bij veel ooserse levensmiddelenwinkels in potten verkrijgbaar. Er zijn diverse soorten kant-en-klare deegpakjes te koop bij Koreaanse of andere Oosterse levensmiddelenwinkels. Doe de bloem in een kom. Giet er met kleine beetjes het warme water bij en meng het geheel tot een glad deeg. Wikkel het deeg in de vochtige doek en laat het circa 1 uur staan. Maak intussen de vulling. Was de lente-ui en snij deze in kleine stukjes. Schil de gember en hak deze fijn. Meng het gehakt met de lente-ui, de gember, de lichte sojasaus, de rijstwijjn, wat zout en eenderde van het koude water.

Bereidingswijze

Doe het deeg op een lichtjes met bloem bestoven werkvlak en rol het tot een cilinder van circa 3 centimeter doorsnede. Verdeel de deegrol in circa 15 stukjes per persoon. Rol met een kleine deegroller elk stukje uit tot een cirkel van circa 7 centimeter doorsnee. Rol voor een snellere maar minder traditionele methode het deeg uit op een licht met bloem bestoven werkvlak en steek er vervolgens met glas cirkels uit van circa 7 centimeter doorsnede. Schep 1 theelepel vulling in het midden van elke deegcirkel. Vouw vervolgens elke deegcirkel dicht tot een halve maan en druk de randen stevig aan. Verhit de plantaardige olie in een koekenpan op een middelhoog vuur. Schik de deegpakjes naast elkaar in de pan en bak ze circa 2 minuten. Meng de rijstazijn met het koude water. Giet het mengsel over de pakjes in de pan en leg er meteen een passend deksel op zodat alle warmte en stoom in de pan blijft. Kook de pakjes 6 tot 7 minuten tot het vocht in de pan verdampt is. Serveer de deegpakjes onmiddellijk en geef er de sojasaus, gemengd met de azijn, in kleine kommetjes apart bij.