

廚 師

keuken meester
= chef-kok

米

rijst

气

stoom

99
Draken-
schubben
van
de
chef-kok

Een dumpling is bescheiden. Aan de buitenkant kun je niet zien wat er in zit. Een dumpling is een verrassing. Je leert een dumpling pas kennen als je 'm eet. Een dumpling is als een goede Chinees: bescheiden van buiten en rijk van binnen. Als een parel in zijn schelp. Wie nog nooit eerder dumplings heeft gemaakt, raad ik aan om met drakenshubben te beginnen. Dit is een recept voor 99 drakenshubben.



Nodig

2 mengkommen
een paar kommetjes
grote snijplanken
grote platte borden
eetstokjes
messen
theelepels
vershoudfolie
deegroller (stuk
bezemsteel van 20 cm)
stoommandjes (in een
mand van 25 cm door-
snede passen 15 draken-
schubben; er passen vier
mandjes op elkaar)
pannen waar de stoom-
mandjes op passen
een Chinese kool

Het deeg

500 gram bloem
1 dl kokend water
1,5 dl koud water

De vulling

18 champignons
2 preien (het witte
gedeelte)
5 wortels
5 middelgrote uien
een klein stukje verse
ginger
3 teentjes knoflook
½ theelepel zout
2 theelepels suiker
1 eetlepel zoete sojasaus
1 eetlepel sesamololie

De dipsaus

6 eetlepels water
3 eetlepels zoete sojasaus
1 eetlepel natuuraazijn
1 bosuitje

Bereiding

Het deeg

Doe de bloem in een kom. Schenk het kokende water daarbij. Roer alles door elkaar met de eetstokjes. Schenk het koude water erbij. Roer het goed door. Knead het brokkelige deeg tot een gladde soepele bal. Als het deeg te droog is, schenk je er een heel klein beetje water bij. Goed kneden. De deegbal in vershoudfolie verpakken tot je er verder mee gaat. Dit is tegen het uitdrogen.

De vulling

Snijd de champignons, preien, wortels, uien, knoflook en gember in zo klein mogelijke stukjes. Meng alles door elkaar met het zout, de suiker, de sojasaus en de sesamololie.



De deeglapjes rollen

Verdeel de deegbol in 8 gelijke stukken. Pak één stuk deeg per keer en verpak de rest weer in het folie.

Rol een slang van 2 centimeter dik van het deeg. Verdeel de slang in stukjes van 2 centimeter. Maak bolletjes van de stukjes deeg en druk ze een beetje plat. Strooi wat bloem op een snijplank of plat bord. Wrijf de bezemstok in met bloem.



Rol het deegbolletje uit met de stok tot een heel dun plat rondje van zo'n 8 centimeter doorsnede. Het rondje wordt mooi door het deeglapje in de rondte te draaien (met je ene hand) tijdens het rollen (met de stok in je andere hand). Zo maak je van al het deeg 99 flinterdunne ronde deeglapjes.

De deeglapjes leg je op een schaal bestrooid met bloem.



De deeglapjes vullen

Je pakt een deeglapje en houdt dat in de palm van je hand. Je pakt 1 theelepel vulling en legt die in het midden van het deeglapje. Je klapt het rondje dubbel tot een drakenshub. Druk het randje in het midden goed op elkaar. Druk daarna de hele rand goed dicht. Blijft de rand niet dicht zitten? Maak het randje vochtig met een in water gedoopte vinger.

Leg de drakenshubben op een bord bestrooid met bloem tot ze alle 99 klaar zijn.



De dipsaus

Meng het water, de sojasaus, de azijn en de in dunne ringetjes gesneden bosui.

De drakenshubben stomen

Leg één laag Chinese koolbladeren in de stoommand. Daarop verdeel je de drakenshubben zo dat ze elkaar net niet raken.

Vul de pannen voor een kwart met water en breng het aan de kook. Zet daarna het vuur laag.

Een volwassen chef-kok zet de stoommanden op de pannen. Zet het vuur zo hoog, dat het water stoomt. De drakenshubben 12 minuten laten stomen. Pas op! Niet de deksel optillen. Stoom is ruim 120 graden heet. Drakenshubben serveer je in de stoommanden. Geef het dipsausje erbij.



De presentatie

Leg de drakenshubben mooi op een schaal. Meteen opdienen met het dipsausje.