KIKKOMAN

Xiao Long Bao med kyckling och räkor

Total tid **145 Min.** **75 Min.** Tid för förberedelse **10 Min.** Tillagningstid **60 Min.** Tid för kylning

Näringsinnehåll (per portion):
2.170 kJ / 519 kcal

Fett: **14 g** Protein: **35 g**
Kolhydrater: **62 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

Buljong:

250 ml	grönsaksbuljong
1 tsk	gelatin

Deg:

150 g	vetemjöl
80 ml	varmt vatten

Fyllning:

150 g	kycklingfärs
50 g	finhackade räkor
1	salladslök
1 cm	ingefära, nyriven
1 msk	Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron
0,5 msk	Kikkoman rostad sesamolja
0,5 tsk	socker
0,25 tsk	nymalen svartpeppar

Dippsås 1:

3 msk	Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron
0,5 msk	Kikkoman rostad sesamolja
0,5 cm	bit ingefära, nyriven
0,5 msk	salladslök, finhackad

Dippsås 2:

3 msk	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
1 tsk	Kikkoman Smaksättning för sushiris (125ml)
1 cm	färsk ingefära, skuren i skivor

FÖRBEREDELSE

Steg 1

250 ml grönsaksbuljong - **1 tsk** gelatin
Värm buljongen i en grund kastrull, rör ner gelatinet tills det har löst sig och låt svalna. Ställ sedan i kylskåp i cirka 1 timme tills det stelnat.

Steg 2

150 g vetemjöl - **80 ml** varmt vatten
Blanda mjöl och varmt vatten i en skål med ätpinnar eller en gaffel tills en elastisk deg bildas. Knåda tills den är slät, linda sedan in den i plastfolie och låt vila medan du förbereder resterande ingredienser.

Steg 3

150 g kycklingfärs - **50 g** finhackade räkor - **1** salladslök - **1 cm** ingefära, nyriven - **1 msk** Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron - **0,5 msk** Kikkoman rostad sesamolja - **0,5 tsk** socker - **0,25 tsk** nymalen svartpeppar
Blanda kyckling, räkor, salladslök, ingefära, Kikkoman Ponzu Citron, Kikkoman Sesamolja, socker och peppar i en skål. När buljongen har stelnat, skär den i små tärningar och blanda försiktigt ner i fyllningen.

Steg 4

Forma degen till en rulle och skär den i lika stora bitar. Forma varje bit till en boll, platta till den och rulla den till en cirkel med en diameter på cirka 6 cm. Rulla runt ytterkanten mer än mitten så att omslaget förblir tjockare i mitten och tunnare i kanterna.

Steg 5

Lägg en sked fyllning i mitten av varje cirkel. Samla kanterna, vik dem runt fyllningen och nyp ihop dem upptill för att försluta. Lägg dumplingsen i en ångkorg klädd med bakplåtspapper och ånga i 10 minuter.

Steg 6

3 msk Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron - **0,5 msk** Kikkoman rostad sesamolja - **0,5 cm** ingefära, nyriven - **0,5 msk** salladslök, finhackad - **3 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **1 tsk** Kikkoman Smaksättning för sushiris (125ml) - **1 cm** färsk ingefära, skuren i skivor

Blanda Kikkoman ponzu citron, Kikkoman sesamolja, ingefära och salladslök i en skål. Blanda Kikkoman sojasås, Kikkoman smaksättning för sushiris och skivorna av ingefära i en annan. Servera dina varma dumplings tillsammans med dippsåserna.