

Xiao Long Bao z kurczakiem i krewetkami

Czas ogółem **145 min** 75 min Czas przygotowania **10 min** Czas gotowania **60 min** Czas chłodzenia

Wartości odżywcze (na porcję)
2.170 kJ / 519 kcal

Tłuszcz: **14 g** Białko: **35 g**
Węglowodany: **62 g**

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

Rosół:

250 ml bulionu warzywnego

1 łyżeczka żelatyny

Ciasto:

150 g mąki pszennej

80 ml gorącej wody

Farsz:

150 g mielonego kurczaka

50 g krewetek, drobno

posiekanych

1 dymka

1 cm kawałek imbiru, świeżo
starty

1 łyżka Ponzu - Mieszanka sosu

Sojowego, octu o smaku

Cytrynowym Kikkoman

0,5 łyżki Olej z prażonych nasion
sezamu Kikkoman

0,5 łyżeczki cukru

0,25 świeżo zmielonego

łyżeczki czarnego pieprzu

Sos do maczania 1:

3 łyżki Ponzu - Mieszanka sosu

Sojowego, octu o smaku

Cytrynowym Kikkoman

0,5 łyżki Olej z prażonych nasion
sezamu Kikkoman

0,5 cm kawałek imbiru, świeżo
starty

0,5 łyżki dymki, drobno posiekanej

Sos do maczania 2:

3 łyżki Naturalnie warzony sos
sojowy Kikkoman

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

250 ml bulionu warzywnego - **1 łyżeczka** żelatyny
Podgrzej bulion w płytkim rondlu. Dodaj żelatynę i
mieszaj, aż się rozpuści. Pozostaw do ostygnięcia,
a następnie wstaw do lodówki na około 1 godzinę,
aż bulion stężeje.

Krok 2

150 g mąki pszennej - **80 ml** gorącej wody
Używając pałeczek lub widelca, wymieszaj w misce
mąkę z gorącą wodą, aż powstanie elastyczne
ciasto. Zagniataj, aż ciasto będzie gładkie, a
następnie owiń folią spożywczą i odstaw na czas
przygotowywania pozostałych składników.

Krok 3

150 g mielonego kurczaka - **50 g** krewetek, drobno
posiekanych - **1** dymka - **1 cm** kawałek imbiru,
świeżo starty - **1 łyżka** Ponzu - Mieszanka sosu
Sojowego, octu o smaku Cytrynowym Kikkoman -
0,5 łyżki Olej z prażonych nasion sezamu
Kikkoman - **0,5 łyżeczki** cukru - **0,25 łyżeczki**
świeżo zmielonego czarnego pieprzu
W misce wymieszaj kurczaka, krewetki, dymkę,
imbir, Cytrusowy sos Ponzu Kikkoman, Olej
sezamowy Kikkoman, cukier i pieprz. Kiedy bulion
stężeje, pokrój go w drobną kostkę i delikatnie
wmieszaj do farszu.

Krok 4

Zwiń ciasto w rulon i pokrój na równe kawałki.
Uformuj z każdego kawałka kulkę, spłaszcz ją i
rozwałkuj na okrąg o średnicy około 6 cm. Ciasto
rozwałkuj mocniej wokół zewnętrznej krawędzi niż

1 łyżeczka Przyprawa do ryżu do sushi Kikkoman (125ml)

1 cm kawałek świeżego imbiru, pokrojony w plasterki

wokół środka, aby było grubsze na środku i cieńsze na brzegach.

Krok 5

Nałóż po łyżeczce farszu na środek każdego kółka. Zbierz brzegi, ułóż je w plisy wokół nadzienia i zlep na górze, aby zamknąć sakiewki. Ułóż pierożki w koszyku do gotowania na parze wyłożonym papierem pergaminowym i gotuj na parze przez 10 minut.

Krok 6

3 łyżki Ponzu - Mieszanka sosu Sojowego, octu o smaku Cytrynowym Kikkoman - 0,5 łyżki Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman - 0,5 cm kawałek imbiru, świeżo starty - **0,5 łyżki** dymki, drobno posiekanej - **3 łyżki** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman - 1 łyżeczka Przyprawa do ryżu do sushi Kikkoman (125ml) - 1 cm kawałek świeżego imbiru, pokrojony w plasterki

W jednej misce wymieszaj Cytrusowy sos Ponzu Kikkoman, Olej sezamowy Kikkoman, imbir i dymkę. W drugiej misce wymieszaj Sos sojowy Kikkoman, Przyprawę do ryżu Kikkoman i plasterki imbiru. Podawaj gorące pierożki z sosami do maczania.