KIKKOMAN

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 łyżeczki	świeżo zmielonego 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.