



# Thermomix Dumplings

## Ingrediënten

- 10 gr sojasaus
- 10 gr sesamololie
- 10 gr honing
- ½ eetl sesamzaad
- 10 gr sriracha - hot chilisaus,
- 10 gr mirin

Voor de duplings zelf:

- 1 gepelde look
- 20 gr geschilde gember
- 1 lente ui in twee
- 70 gr oosterse champignons
- 100 gr spitskool of gewone witte kool
- 320 gr kipfilets grof gesneden
- 10 gr sesamololie
- peper
- 10 gr sojasaus
- 20 tal ontdooide dumpling velletjes ( te vinden in diepvries in oosterse winkels noemt ook soms gyoza)
- 3 tl eetl arachideolie



## Instructies

- Maak eerst de dipsaus door 10 gr sojasaus, 10 gr sesamololie, 10 gr honing, ½ eetl sesamzaad, 10 gr sriracha - hot chilisaus, 10 gr mirin aan de mengbeker **10 sec/ snelheid 3**
- Voeg toe aan een klein dresseerpotje, zet opzij
- Zonder mengbeker te reinigen voeg voor de vulling 1 gepelde look, 20gr geschilde gember, 1 lente ui in twee, 70 gr oosterse champignons, 100 gr spitskool of gewone witte kool, 320 gr kipfilets grof gesneden, 10 gr sesamololie, peper, 10 gr sojasaus **30 sec/snelheid 8**
- Haal uit, reinig de mengbeker
- Vet de varomaschaal ( ook de varomatray) in met arachideolie
- Zet een kommetje met water klaar, maak de dumplings door koud water aan rand te smeren met je handen, voeg 1 eetl vulling toe, sluit de dumpling, maak er neepjes in en leg ze naast elkaar in de varomaschaal ( niet tegen elkaar want dan kleven ze tegen elkaar en gaan ze scheuren straks)
- Maak de dumplings tot alle vulling op is
- Voeg 600 gr warm water toe aan de mengbeker samen met 1 eetl arachideolie, zet de varomaschaal op de mengbeker en stel **15 min/varoma/snelheid 2**
- Bak de dumplings in een hete pan met arachide olie kort aan ( enkel aan de onderkant) en serveer met de dipsaus