

Traditionele Jiaozi / Traditional Jiaozi



De boodschappen

300 gram gehakt, halfom
2 bosuitjes
een stukje verse gember
15 ml sojasaus
1½ theelepel 5 spice

1 theelepel zeezout
1 theelepel sesam olie
1 theelepel maizena
1 pakje Jiaozi deegcirkels

Zo maak je Jiaozi

Maak de half-bevroren Jiaozi vellen los en leg ze uit om te ontdooien, maar nog wel koud.

Snij de bosuitjes in reepjes en rasp de verse gember, voeg het aan het gehakt toe.
Doe de maizena, specerijen en soya saus er ook bij en kneed het door het gehakt.

Schep een lepeltje gehaktvulling op elk Jiaozi vel.
Vouw en plak de Jiaozi dicht met een druppel water.

Vul een pan met 1 liter water, breng het aan de kook.
Laat de Jiaozi voorzichtig in de pan glijden, als het water kookt.
Laat ze voorzichtig van de schuimspaan in het hete water glijden.
Kook de Jiaozi in 8-10 minuten gaar en serveer ze met een schaaltje sojasaus er bij.

Traditionele Jiaozi / Traditional Jiaozi



Shopping list

300g minced pork

2 spring onions

piece of fresh ginger root

15 ml soy sauce

1½ teaspoon 5 spices

1 teaspoon salt

1 teaspoon sesame oil

1 teaspoon corn starch

a packet Jiaozi dough cirkels

Ho to make Jiaozi

Take the half frozen Jiaozi sheets and lay them out to thaw, but not completely.

Cut the spring onions into strips and grate the fresh ginger, add both to the mince. Add the cornstarch, spices and soy sauce as well and knead it into the meat.

Scoop a spoonful of minced meat filling on each Jiaozi sheet. Fold and paste the Jiaozi closed with a drop of water.

Fill a saucepan with 1 liter of water, bring it to a boil. Gently slide the Jiaozi into the pan, when the water boils. Let them glide gently from the slotted spoon into the hot water. Cook the Jiaozi for 8-10 minutes and serve with a bowl of soy sauce.