

DUMPLINGS

TIPS FRÅN THAILAAN – SEPT/OKT 2013

Dumplings är små degknyten med fyllning som tillagas på olika sätt: kokas, ångkokas, steks eller friteras. Som fyllning kan man ha nästan vad som helst: grönsaker, kött, räkor.

Dippa tillagade dumplings i en sojasås och ät, antingen som ensamrätt eller med andra maträtter som dim sum, en kinesisk måltidsform.



Färdig deg

Man kan göra degen själv men eftersom det är så enkelt och blir så bra med färdig, djupfryst deg så använder många, liksom vi själva, den färdiga degen.

Det finns två sorters deg, wontonpasta och gyoza deg. Ett paket innehåller 20-30 degplattor. Wontonpasta innehåller ägg och gurkanpulver och degplattorna är tunna. Gyoza degen är litet tjockare och består av vetemjöl, vatten och salt, alltså inget ägg eller gurkanpulver.

När du ska till att göra dina dumplings tinar du degen 45-60 minuter, så pass att degplattorna kan dras isär. Degen behöver inte bearbetas utan du lägger bara på fyllningen och viker degen.



Fyllningen

Du kan fylla degen med nästan vad som helst: grönsaker, kött, räkor. Blanda och krydda efter egen smak.

Kött

300 g fläskfärs (eller nötfärs eller blandfärs)
1 tsk rosdee med fläksmak
1 msk svampsoja
1 msk ostronsås
3 korianderrötter, krossas och mosas
½ tsk mald vitpeppar
torkad shiitakesvamp, blötläggs och skärs i små bitar
vattenkastanj konserverad, hackas
ev. litet sesamolja



Blanda allt och använd som fyllning i degen. Det passar också bra att ha i vitkål och spring onion eller kinesisk gräslök. Om man har litet majsmjöl i fyllningen håller den ihop bättre vid ångkokning.

Räkor

Byt ut fläskfärsen i föregående recept mot råa, hackade räkor. I övrigt lika

Grönsaker

Man kan använda nästan vad som helst. Ta t.ex. några av följande grönsaker: svamp, vattenkastanj, morot, vitkål, spring onion, koriander. Hacka och blanda allt samt använd samma kryddor som i föregående recept. Tillsätt ev. tofu extra hård skuren i tärningar.

Om du vill ha helt vegetariska dumplings använder du gyozadeg, svampsoja och vegetarisk ostronsås.



Fyll och vik ihop

Tina degen så att degplattorna kan dras isär. Ta upp en degplatta i taget, vartefter de används.

Lägg på ca 1 msk fyllning på varje degplatta. Fukta degkanten med vatten så att sidorna fäster i varandra när du viker ena halvan över den andra och lätt trycker till. Degknytet har nu formen som en halvmåne. Den som vill kan vecka kanten.



Koka eller steka

Dumplings kan kokas, ångkokas, stekas eller friteras. Välj det du gillar bäst, hårt eller mjukt. Man kan också kombinera metoderna.

Det är väldigt enkelt att ångkoka. Du kan använda en bamboo steamer eller aluminium steamer. Eller ta samma saker som du använder för att ångkoka klibbris. Det går också bra att ångkoka i en stekpanna med lock. Lägg då dumplings på ett fat på en upp-och-nervänd tallrik i en stekpanna med vatten.

Om du använder en bamboo steamer ska den stå ovanför vattnet. För att inte degen ska fastna kan du lägga ett tunt tyg i botten på bamboo steamern. Eller blöt botten i steamern med vatten eller doppa undersidan av dumplingbiten i vatten.



Om du vill steka dumplings gör du så här:

- Smörj en stekpanna med sesamolja och lägg i några dumplings.
- Fyll pannan med vatten så att dumplingbitarna blir täckta.
- Koka under lock tills vattnet är borta, ca 10-15 min.
- Häll sesamolja mellan dumplingbitarna och stek ca 5 min, tills de fått färg på undersidan.

Om du har fått ångkokade dumplings över kan du nästa dag steka dem i sesamolja.



Såsen

Rör ihop en kall sojasås att dippa dumplings i när du äter. Här är två varianter



Dippsås I

3 msk svart soja + ½ tsk socker
eller 3 msk sweet soy, utan socker
1,5 msk thaivinäger
1 tsk svampsoja eller bönsoja
ev. litet glutamat
hackade färska röda chili

Blanda alla ingredienserna, rör om och det är klart. Om du vill ha det starkt blandar du i litet chilipulver.

Dippsås II

3 msk soja Kikkoman
2 msk risvinäger
1 tsk sesamolja

Blanda ingredienserna. Tillsätt rostade sesamfrön efter eget tycke och smak.

Vill du ha det lite starkare, tillsätt 1 tsk chilipulver.

Färdig dippsås

Det finns färdig sås att köpa som passar som dippsås till dumplings. Tillsätt chili eller chilipulver till den färdiga såsen om du vill ha starkare smak.

