KIKKOMAN

Xiao Long Bao s kuřecím masem a krevetami

Celkový čas vaření **145 min.** **75 min.** Doba přípravy **10 min.** Doba vaření **60 min.** Doba chlazení

Nutriční hodnoty (na porci):
2.170 kJ / 519 kcal

Tuky: **14 g** Bílkoviny: **35 g**
Sacharidy: **62 g**

INGREDIENCE

2 Porce

Vývar:

250 ml	zeleninového vývaru
1 čajová lžička	želatiny

Těsto:

150 g	pšeničné mouky
80 ml	horké vody

Náplň:

150 g	mletého kuřecího masa
50 g	najemno nasekaných krevet
1	jarní cibulka
1 cm	kousku čerstvého zázvoru, nastrouhaného
1 polévková lžíce	Kikkoman Citrónová ponzu omáčka
0,5 polévkové lžíce	Kikkoman Pražený sezamový olej
0,5 čajové lžičky	cukru
0,25 čajové lžičky	čerstvě mletého pepře

Dip 1:

3 polévkové lžíce	Kikkoman Citrónová ponzu omáčka
0,5 polévkové lžíce	Kikkoman Pražený sezamový olej
0,5 cm	čerstvého zázvoru, nastrouhaného
0,5 polévkové	najemno nasekané jarní cibulky

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

250 ml zeleninového vývaru - **1 čajová lžička** želatiny
Vývar zahřejte v nízkém kastrůlku, vmíchejte želatinu, dokud se zcela nerozpustí, a nechte zchladnout. Poté dejte asi na 1 hodinu do lednice, aby ztuhl.

Krok 2

150 g pšeničné mouky - **80 ml** horké vody
Mouku a horkou vodu smíchejte v míse pomocí hůlek nebo vidličky, až vznikne pružné těsto. Krátce prohněťte dohladka, zabalte do potravinové fólie a nechte odpočívat, než připravíte ostatní suroviny.

Krok 3

150 g mletého kuřecího masa - **50 g** najemno nasekaných krevet - **1** jarní cibulka - **1 cm** čerstvého zázvoru, nastrouhaného - **1 polévková lžíce** Kikkoman Citrónová ponzu omáčka - **0,5 polévkové lžíce** Kikkoman Pražený sezamový olej - **0,5 čajové lžičky** cukru - **0,25 čajové lžičky** čerstvě mletého pepře
V míse promíchejte kuřecí maso, krevety, jarní cibulku, zázvor, Kikkoman Ponzu citrón, Kikkoman Sezamový olej, cukr a pepř. Ztuhlý vývar nakrájejte na malé kostičky a opatrně jej vmíchejte do náplně.

Krok 4

Těsto vyválejte do válečku a rozdělte na stejné díly. Z každého vytvarujte kuličku, zploštěte ji a vyválejte na placku o průměru asi 6 cm. Okraje vyválejte tenčí než střed, aby byl střed silnější a okraj tenčí.

lžíce

Dip 2:

3 polévkové lžíce	Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo
1 čajová lžička	Kikkoman Dochucovadlo na sushi rýži (125ml)
1 cm	kousku čerstvého zázvoru, nakrájeného na plátky

Krok 5

Do středu každé placky dejte lžičku náplně. Okraj těsta kolem náplně naskládejte do záhybů a nahoře pevně stiskněte, aby se knedlíček uzavřel. Vložte do napařovacího košíku vyloženého pečicím papírem a vařte v páře 10 minut.

Krok 6

3 polévkové lžíce Kikkoman Citrónová ponzu omáčka - **0,5 polévkové lžíce** Kikkoman Pražený sezamový olej - **0,5 cm** čerstvého zázvoru, nastrouhaného - **0,5 polévkové lžíce** najemno nasekané jarní cibulky - **3 polévkové lžíce** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo - **1 čajová lžička** Kikkoman Dochucovadlo na sushi rýži (125ml) - **1 cm** čerstvého zázvoru, nakrájeného na plátky
V jedné misce promíchejte Kikkoman Ponzu Lemon, Kikkoman Pražený sezamový olej, nastrouhaný zázvor a jarní cibulku. V druhé misce smíchejte Kikkoman Sójovou omáčku, Kikkoman Dochucovadlo na sushi rýži a plátky zázvoru. Horké knedlíčky podávejte s oběma dipy.