



Dumpling met een koriander- en honingsaus

INGREDIENTEN

(voor 4 personen)

- 1 kg bloemige aardappelen
- 250 g bloem
- 1 ei
- Zout, peper en nootmuskaat
- 1 eetlepel honing
- 1 koffielepel sesamolie
- 1 eetlepel sojaolie
- 0,5 dl gevogeltebouillon
- 1 kleine, fijn gehakte rode peper
- 1 eetlepel gehakte verse koriander

BEREIDING

Pel de aardappelen en stoom ze. Maak nadien een puree die u op smaak brengt met zout, peper en nootmuskaat.

Meng het ei en de gezeefde bloem onder de puree.

trooi een beetje bloem op het werkblad en maak lange rollen pasta.

Snij de rollen in stukjes van 2,5 cm en leg ze op een vork.

Laat alles afkoelen en drogen.

Bak de aardappeldumplings gedurende ongeveer 15 minuten in een oven op 100°C.

Saus: meng de bouillon, sesamolie, honing, sojasaus, peper en koriander.

Dien de dumplings met de saus op.

Combi stomen

100°C / 15 minuten
