

Gestoomde Oosterse broodjes met pittig gehakt



Ingrediënten:

Voor het deeg:

- 500 gr fijne bloem
- 7 gr gedroogde gist
- 7 gr zout
- 1 eetlepel arachideolie of rijstolie
- 1 eetlepel suiker
- 300 ml lauw water

Voor de vulling:

- 250 gr gemengd gehakt varken/rund
- 2 teentjes look
- 1 ui
- 1 koffielepel sesamololie
- 1 koffielepel sriracha of Harissa
- 1 Theelepel anijs- of venkelzaad
- Boter of olie om te bakken

Bereiding:

1. Meng alle ingrediënten voor het deeg in een grote mengkom en kneed met de Kitchenaid of met de hand voor een goede 10 min tot het deeg glad en soepel is.
2. Vorm een mooie bal van het deeg en die die in een ingevette kom, dek af met vershoudfolie en laat die op een warme plek 1 uur rijzen.
3. Verhit een pan op middelhoog vuur en bak het gehakt mooi bruin. Voeg er dan de fijngesnipperde ui en look aan toe en bak even verder. Voeg dan de sesamololie en de sriracha toe en kruid af met peper en zout.
4. Haal van het vuur en laat afkoelen.
5. Verdeel het deeg in porties van ongeveer 60 gram en vorm er bolletjes van
6. Strooi een beetje bloem over je werkblad en duw de bolletjes mooi plat. Dit kan met de hand of met een stukje bakpapier en dan platduwen met een pan.
7. Doe een kleen soeplepel van de vulling in het midden, maak de rand van het deeg lichtjes vochtig en vouw om de vulling heen.
8. Leg ze met de naad naar beneden op een stuk bakpapier, dek ze losjes af met vershoudfolie en laat 40-50 minuten rijzen
9. Plaats de stoommand boven een pot met stromend water (of gebruik de stoominzet op de Frytop)
10. Leg de bolletjes iets uit elkaar en stoom 12 à 15 min.
11. Dien op met een wat icebergsalade, geraspte wortel, gepekeld rode ui en lauwe zoetzure saus of chilli saus
12. Je kan de broodjes ook nog eens bakken, dan worden ze goudgeel en krokant