Rispapirdumplings med kylling

Ingredienser



♥ 36 rispapirark (2 pk vietnamesiske vårrullark, se tips)

Fyll:
♥ 400 g kyllingkjøttdeig
♥ 250 g kål
♥ 2 gulrøtter
♥ 3 vårløk
♥ 3 fedd hvitløk
♥ 2 ss ferskrevet ingefær
♥ 4 ss soyasaus
♥ 2 ss fiskesaus
♥ 2 ss østersaus
♥ 2 ss sesamolje

Steking:
♥ 0,5 liter nøytral olje (f eks avokadoolje, se tips)

Soyasausdipp:
♥ 2 dl soyasaus
♥ 2 ss hoisinsaus
♥ 4 ss sesamolje
♥ 3 ss finhakket vårløk
♥ 1 ts chiliflak
♥ 1 ts sesamfrø
♥ 1 lime, presset saft

Sweet chilisausdipp:
♥ 3 dl sweet chilisaus

Servering:
♥ 1 vårløk
♥ frisk koriander (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Ha kyllingkjøttdeig i en bolle. Skjær kål og gulrot i tynne strimler og ha i bollen. Kutt opp vårløken og ha i dette også. Tilsett pressede hvitløksfedd og finrevet, fersk ingefær. Tilsett soyasaus, fiskesaus, østerssaus og sesamolje. Bland fyllet godt sammen.

Finn frem en bolle eller panne som er litt større i diameter enn rispapiret og fyll med vann. Bløtlegg rispapir i vann i ca. 10 sekunder slik at de blir myke. Jeg foretrekker å bruke 2 rispapirark per dumpling (se tips).

Legg de bløte rispapirene på en fjøl. Legg en stor og god spiseskje fyll på den nedre halvdelen av rispapiret. Brett deigen stramt over fyllet fra undersiden. Brett deretter sidene inn mot midten. Rull så sammen slik at du får en lukket pakket.

Gjenta med resten av rullene.

Stek dumplingsene i olje (gjerne avokadoolje, se tips) i noen minutter på hver side. Pass på at to ruller ikke ligger for tett inntil hverandre, for da kan de klebe seg til hverandre.

Legg dem deretter på en bakepapirdekket stekeplate og stek dem videre midt i ovnen ved 220°C i 15–20 minutter. Dumplingsene er ferdige når deigen har blitt gyllen og sprø.

Bland imens sammen ingrediensene til soyasausdippen og fyll i en dippskål. Ha sweet chilisaus i en annen dippskål.

Server rispapirdumplings mens de er varme og crispy. Pynt eventuelt med frisk koriander og vårløk.

Tips

♥ Jeg har her brukt avokadoolje som tåler veldig godt å varmes opp til høye temperaturer. Det går imidlertid fint å bruke solsikkeolje, rapsolje eller annen olje med nøytral smak. Hvis du vil ha olje med mye smak, kan du steke dem i sesamolje eller en kombinasjon av nøytral olje og sesamolje.

♥ Rispapir er naturlig glutenfri. Fås kjøpt i de fleste norske matbutikkene. Merk at det kan stå vietnamesiske vårruller på pakken. Jeg foretrekker å bruke dobbelt lag med rispapir siden jeg liker å steke dumplingsene i olje først og deretter i stekeovnen. Det er også mulig å lage pakkene med kun ett lag rispapir, men da har de litt lettere for å gå i oppløsning ved steking i stekepanne, så da anbefaler jeg å bare pensle rullene med olje og steke dem i stekeovnen.

♥ Vær litt varsom når du jobber med bløtlagte rispapir, for det skal ikke mye til før de revner.

♥ Det er riktig at kyllingkjøttdeigen kan være rå. Fyllet blir gjennomstekt når du først steker dumplingsene i olje, og deretter i stekeovnen. Hvis du ønsker å kun steke dumplingsene i stekepannen, må du steke dem i minst 5 minutter på hver side slik at kyllingkjøttdeigen blir helt gjennomstekt.

♥ Personlig foretrekker jeg å steke dumplingsene kort i olje først, slik at de får en sprø overflate og deigen trekker til seg litt olje. Deretter steker jeg dem videre i stekeovnen for å være helt sikker på at kyllingkjøttdeigen blir gjennomstekt. Slik er det også lettere å holde alle dumplingsene varme frem til servering.

♥ Hvis du vil redusere mengden olje, går det an å bare pensle rullene med olje på alle sider og så steke dem kun i stekeovnen.

♥ I stedet for kyllingkjøttdeig kan du bruke svinekjøttdeig. For vegetarisk variant kan du bruke tofu.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/rispapirdumplings-med-kylling