

## Jiaozi, op twee manieren / Jiaozi, two ways



### **Boodschappenlijst**

een pakje Jiaozi vellen (diepvries)  
200 gram mager varkensvlees  
2 + 1 eetlepels arachide olie  
stukje gemberwortel  
2 lente uitjes

1/4 witte kool  
200 gram Shitake  
1 theelepel 5 spice kruiden  
zeezout & gemalen zwarte peper  
soya- en / of chili saus

### **Zo maak je gefrituurde en/of gestoomde Jiaozi**

Ontdooi de Jiaozi vellen en roer de soya- en de chilisaus door elkaar om te dippen.

Snij het vlees klein, bak het bruin in de eetlepel olie en laat het even garen.

Snij de lenteui fijn, rasp de gember, hak de shitake en de kool klein.

Roerbak de groenten even met het vlees mee.

Breng de roerbak op smaak met de soya, kruiden, zeezout en versgemalen zwarte peper.

Laat de roerbak nog even nagaren met het gas uit.

Trek de bijna-ontdooide jiaozi velletjes van elkaar en leg ze uit.

Schep een hoopje vulling in het midden op het deeg.

Strijk wat water p de randen en druk de randen goed dicht, met je vingers.

### **De jiaozi zijn nu klaar om gebakken of gestoomd te worden**

#### **Gefrituurde Jiaozi**

##### **Verhit de olie tot 180°C**

Frituur de jiaozi aan beide kanten +/- 3 minuten.

#### **Gestoomde jiaozi**

Bedek de bodem van een pan met water (ongeveer 2 vingers hoog).

Breng het water aan de kook en draai de warmte laag.

Vet het stoommandje in met 1 eetlepel olie en zet het op de pan.

Let op, het water mag het mandje niet raken!

Leg de jiao zhi in het mandje met de deksel er op en stoom ze in 7 - 10 minuten gaar.

## Jiaozi, op twee manieren / Jiaozi, two ways



### Shopping list

a packet of Jiaozi sheets (frozen)  
200 grams of lean pork  
2 + 1 tablespoons peanut oil  
a piece of ginger root  
2 spring onions

1/4 white cabbage  
200 grams of Shitake  
1 teaspoon 5 spice spices  
sea salt & ground black pepper  
soy and/or chili sauce

### How to make deep fried and / or steamed and Jiaozi

Defrost the Jiaozi sheets and stir the soy sauce and the chili sauce together to dip.

Cut the meat into small pieces, fry it brown in the tablespoon of oil and let it cook for a while.  
Chop the spring onion finely, grate the ginger, chop the shitake and the cabbage.  
Stir fry the vegetables with the pork.  
Season the stir-fry with the soya, spices, sea salt and freshly ground black pepper.  
Let the stir-fry rest for a while with the gas off.

Pull the almost-thawed jiaozi sheets apart and lay them out.  
Place a heap of filling in the center of the dough.  
Spread some water on the edges and press the edges closed with your fingers.

### The jiaozi are now ready to be fried or steamed fried

#### Deep fried jiaozi

##### Heat the oil to 180°C

Fry the jiaozi for +/- 3 minutes, on each side.

#### Steamed jiaozi

Cover the bottom of a pan with water (about 2 fingers high).  
Bring the water to a boil and turn the heat down.  
Grease the steamer basket with 1 tablespoon of oil and place it on the pan.  
Do mind! the water must not touch the basket!  
Place the jiaozi in the basket with the lid on and steam them cooked, in 7 - 10 minutes.