

# Сяо Лун Бао с курицей и креветками

Общее время 145 мин 75 мин Время подготовки 10 мин Время приготовления 60 мин Время на охлаждение

Пищевая ценность (на порцию):  
**2 170 кДж / 519 ккал**

Жиры: **14 г** Белки: **35 г**  
Углеводы: **62 г**

## ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

Бульон:

**250 мл** овощного бульона  
**1 ч. л.** желатина

Тесто:

**150 г** пшеничной муки  
**80 мл** горячей воды

Начинка:

**150 г** куриного фарша  
**50 г** мелко нарезанных креветок  
**1** зелёный лук  
**1 см** свежего тёртого имбиря  
**1 ст. л.** цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman «Лимон»

**0,5 ст. л.** масла Kikkoman из поджаренного кунжута

**0,5 ч. л.** сахара

**0,25 ч. л.** свежемолотого чёрного перца

Соус-дип 1:

**3 ст. л.** цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman «Лимон»

**0,5 ст. л.** масла Kikkoman из поджаренного кунжута

**0,5 см** свежего тёртого имбиря

**0,5 ст. л.** мелко нарезанного зелёного лука

Соус-дип 2:

**3 ст. л.** соевого соуса натурального брожения

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

**250 мл** овощного бульона - **1 ч. л.** желатина  
Нагрейте бульон в неглубоком сотейнике, добавьте желатин и размешайте до полного растворения, дайте остыть, затем поставьте в холодильник на 1 час, пока не застынет.

Шаг 2

**150 г** пшеничной муки - **80 мл** горячей воды  
Смешайте муку и горячую воду в миске с помощью палочек или вилки до эластичного теста. Замесите до однородной консистенции, затем заверните в пищевую пленку и оставьте отдыхать, пока готовите остальные ингредиенты.

Шаг 3

**150 г** куриного фарша - **50 г** мелко нарезанных креветок - **1** зелёный лук - **1 см** свежего тёртого имбиря - **1 ст. л.** цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman «Лимон» - **0,5 ст. л.** масла Kikkoman из поджаренного кунжута - **0,5 ч. л.** сахара - **0,25 ч. л.** свежемолотого чёрного перца

Смешайте в миске фарш, креветки, зелёный лук, имбирь, соус Понзу Лимон, кунжутное масло Kikkoman, сахар и перец. Когда бульон застынет, нарежьте его небольшими кубиками и аккуратно добавьте в начинку.

Шаг 4

Раскатайте тесто в колбаску и нарежьте на равные кусочки. Сформируйте из каждого кусочка шарик, приплюсните его и раскатайте в

**1 ч. л.** Kikkoman  
приправы Kikkoman для  
суши  
**1 см** свежего имбиря,  
нарезанного слайсами

кружок диаметром около 6 см. Раскатывайте края больше, чем центр, чтобы тесто оставалось толще в середине и тоньше по краям.

#### **Шаг 5**

Положите ложку начинки в центр теста. Соберите края, загните их вокруг начинки и зажмите сверху, запечатывая. Выложите пельмени в паровую корзину, выстланную пергаментом, и готовьте на пару 10 минут.

#### **Шаг 6**

**3 ст. л.** цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman «Лимон» - **0,5 ст. л.** масла Kikkoman из поджаренного кунжута - **0,5 см** свежего тёртого имбиря - **0,5 ст. л.** мелко нарезанного зелёного лука - **3 ст. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman - **1 ч. л.** приправы Kikkoman для суши - **1 см** свежего имбиря, нарезанного слайсами

В одной миске смешайте соус Понзу Лимон, кунжутное масло Kikkoman, имбирь и зелёный лук. В другой миске смешайте соевый соус Kikkoman, приправу Kikkoman для суши и слайсы имбиря. Подавайте горячие пельмени с соусами-дипами.