KIKKOMAN

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

	Kikkoman
1 ч. л.	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.