

## bedelaarskip

### hoofdgerecht (4-5 personen)

Houd rekening met een marineertijd van 5 uur. Laat de Chinese paddenstoelen een nacht van tevoren weken.

1 kip à 1½-2 kg, liefst een Bresse-kip

#### marinade

2 el Chinese rijstwijijn (Shaohsing)

of droge sherry

4 el lichte sojasaus\*

4 steranijs (kruidenschap, toko of natuurwinkel)

8 kruidnagels

#### vulling

2 el zonnebloemolie

1 gemberwortel van 3-4 cm, fijngesneden

2 bosuien, fijngesneden

300 g varkensvlees, bijv. hamlappen, fijngesneden

5 gedroogde Chinese paddenstoelen, geweekt\*, steel verwijderd, fijngesneden

2 el lichte sojasaus

1 el Chinese rijstwijijn (Shaohsing, toko) of droge sherry

1 tl vijfkruidenpoeder (kruidenschap of toko)

½ tl fijngemalen witte peper

#### extra nodig

3 gedroogde lotusbladen, ± 1 uur geweekt in heet water (toko)

± 4 kg boetseerklei (hobbywinkel)

Breng voor de marinade de rijstwijijn en sojasaus samen met de steranijs en kruidnagels tegen de kook aan en laat de marinade op laag vuur ± 5 min. trekken (maar niet koken). Laat de marinade afkoelen. Bestrijk of wrijf de kip er goed mee in en laat de marinade minstens 5 uur intrekken, bestrijk de kip tussendoor af en toe met de marinade.

Verhit voor de vulling de zonnebloemolie in een wok. Roerbak de gemberwortel en bosui ± 1 min. Voeg het varkensvlees en de paddenstoelen toe en laat ± 3 min. meebakken. Roer de sojasaus, rijstwijijn, het vijfkruidenpoeder, peper en ½ tl zout erdoor en laat het mengsel nog 3-4 min. sudderen tot het vlees gaar is. Laat de vulling afkoelen.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Verwijder evt. ingewanden en vul de kip met het mengsel. Wikkel de kip in de lotusbladen\*\* en bedek het pakket met de klei, druk evt. naden goed dicht. Leg op de bakplaat en braad de kip ± 2 uur en 30 min. in het midden van de oven tot hij gaar is.

Verwijder de klei (met een bijltje of hamer) en de lotusbladen aan tafel.

\* Lichte sojasaus en gedroogde Chinese paddenstoelen zijn verkrijgbaar bij de toko. De paddenstoelen zijn het lekkerst wanneer je ze 1 nacht laat weken.

\*\* Niet de traditionele manier, maar je kunt de lotusbladeren ook nog in bakpapier verpakken voor je de klei eromheen doet. Dat voorkomt dat er bij het openmaken wat droge klei op de kip terecht komt. Bereiden ± 50 min. / afkoelen ± 30 min. / marinieren ± 5 uur / oven ± 2 uur en 30 min.

## wontonsoep

### voorgerecht (6 personen)

15 g gedroogde wolkenoortjes (paddenstoelen, toko)

125 g grote rauwe garnalen, fijngesneden

50 g varkens- of half-om-halfgehakt

1 tl Chinese rijstwijijn (Shaohsing, toko) of droge sherry

1½ el lichte sojasaus (Soy Superior Sauce)

2 tl sesamololie

½ eiwit, losgeklopt

20-30 wontonvellen (toko) van 8x8 cm

1½ l kippenbouillon

200 g paksoi, in dunne lange repen

2 bosuien, in dunne ringen

Schenk heet water over de wolkenoortjes en laat ze ± 30 min. weken. Laat de paddenstoelen uitlekken en snijd ze in stukjes.

Meng voor de vulling de garnalen met varkensgehakt, ½ tl zout, peper, wolkenoortjes, rijstwijijn, ½ el sojasaus, 1 tl sesamololie en het eiwit. Laat het mengsel ± 30 min. staan om de smaken te laten intrekken.

Verdeel het garnalenmengsel over de wontonvellen, ± 1 volle tl per vel, bestrijk de randen van het deeg evt. met water, en knijp de vellen als een buideltje dicht.

Breng een grote pan water aan de kook. Kook de wontons 3 min., spoel de wontons onder de koude kraan, leg ze een stukje uit elkaar op een vel bakpapier en zet tot gebruik apart.

Breng de bouillon met 1 el sojasaus aan de kook en laat de paksoi en de wontons ± 1 min. meekoken. Roer de bosui en 1 tl sesamololie door de soep en serveer. Bereiden ± 45 min. / weken ± 30 min. / intrekken ± 30 min.

## chinese vleesbroodjes (baozi)

### voorgerecht (4 personen, 4 stuks)

#### deeg

½ zakje gedroogde gist à 7 g

½ tl fijne kristalsuiker

250 g bloem, gezeefd

+ extra voor het bestuiven

zonnebloemolie voor het bestrijken

en invetten

zoete chilisaus en fijngesneden bosui, voor erbij

#### vulling

125 g varkens- of half-om-halfgehakt

1 bosui, fijngesneden

½ tl fijngesneden verse gemberwortel

2 el sojasaus, liefst Soy Superior Sauce

1 el zonnebloemolie

Meng voor het deeg de gist, suiker en bloem. Maak een kuiltje in het midden en schenk er 175 ml handwarm water in. Meng het water

