



Dumplings με γέμιση πάπιας και Κονσομέ Βοδινού

Υλικά για τον ζωμό:

Για τον ζωμό

- 20g Ζωμός Βοδινού Premium (Κωδ. 43950) σε 1L νερό

Διαδικασία

Διαλύουμε τον ζωμό βοδινού σε νερό, ανακατεύουμε καλά μέχρι να πάρει μια βράση και αποσύρουμε. Διατηρούμε ζεστό.

Υλικά (για το πιάτο)

- 800ml Ζωμός Βοδινού Premium (Κωδ. 43950)
- 100g Σάλτσα Teriyaki (Κωδ. 55405)
- 2 φρέσκα κρεμμύδια
- 80g πράσο
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 1 chili πιπεριά
- 80g φινόκιο
- 30g τζίντζερ
- 70g ηλιέλαιο
- 300g πάπια μαγειρεμένη, λεπτοκομμένη
- 15 φύλλα dumplings
- 30g σησαμέλαιο
- Αλάτι
- Μαύρο πιπέρι
- Φύλλα shiso

Εκτέλεση

1. Ψιλοκόβουμε όλα τα λαχανικά brunoise και τα σοτάρουμε με το ηλιέλαιο. Προσθέτουμε την πάπια και σβήνουμε με μία κουταλιά ζωμό και τη Σάλτσα Teriyaki. Αρωματίζουμε με το σησαμέλαιο. Γεμίζουμε με μία κουταλιά από τη γέμιση κάθε φύλλο.

2. Σε ζεστό τηγάνι περνάμε τα dumplings να πάρουν ελαφρύ χρώμα στη βάση τους και τα σβήνουμε με τον ζωμό. Δίνουμε μία βράση και αποσύρουμε.
3. Σε βαθύ πιάτο τοποθετούμε τα dumplings στο κέντρο μαζί με μπόλικο ζωμό. Γαρνίρουμε με λίγο φρέσκο κρεμμύδι, φύλλα shiso ή microgreens.

Προτάσεις μαγειρέματος:

1. Μπορούμε να προσθέσουμε στον ζωμό mirin, σουσάμι, φρέσκο κόλιανδρο και λίγο extra teriyaki για ακόμη πιο ασιατικό άρωμα.

