

Momo's

Lobsang uit het kinderboek Hé, wie ben jij? is dol op momo's. Het zijn gestoomde deeghapjes gevuld met vlees of groente. In Tibet worden beide varianten veel gegeten. Hieronder delen we het recept met vlees. Voor dit recept heb je ook een stoompan nodig. Het recept is voor ongeveer 4-5 personen.

INGREDIËNTEN

- 2 uien
- 500 gram gehakt
- 2,5 cm geraspte gember
- 2 eetlepels sojasaus
- 4 kopjes tarwebloem
- $\frac{3}{4}$ eetlepel zout
- 3 teentjes knoflook



BEREIDING

1. Maak een behoorlijk stevig deeg van de bloem door water toe te voegen. Voeg dus water bij naar behoefte.
2. Kneed het goed en rol het uit tot het ongeveer 2,5cm dik is
3. Snijd het daarna tot kleine rondjes van ongeveer 5 cm doorsnede
4. Meng het gehakt, de ui, knoflook, sojasaus, gember en zout door elkaar
5. Doe een klein schepje (ongeveer theelepel) van het vleesmengsel op de deeggrondjes
6. Vouw de rondjes samen tot er een halve-maan-vorm ontstaat. Knijp de randjes goed samen, zodat ze niet meer open kunnen.
7. Leg de momo's in de stoompan en laat ze zo'n 10-15 minuten stomen.

TIP: Het lekkerst vind ik het om de momo's in wat sojasaus te dippen. Of, als je van wat pittiger eten houdt, maak je een pasta van rood currypoeder, water, knoflook en zout.

EET SMAKELIJK!