

## Εύκολα & νόστιμα dumplings λαχανικών με πικάντικη σος

**Μερίδες:** 2-4 μερίδες (12 dumplings) **Χρόνος προετοιμασίας:** 45 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 5-10 λεπτά

### **Υλικά για τη σος:**

- 3 κ.σ. σόγια
- 1 κ.σ. ξύδι
- ¼ κ.σ. σάλτσα sriracha ή σάλτσα τσίλι
- 2 κ.σ. σησαμέλαιο ή ελαιόλαδο
- 1 φρέσκο κρεμμυδάκι, ψιλοκομμένο
- ½ κ.σ. καβουρντισμένο σουσάμι
- 1 κ.σ. φρέσκο κόλιανδρο, ψιλοκομμένο (προαιρετικά)

### **Υλικά για τη γέμιση:**

- 1 μικρό ξερό κρεμμύδι, κομμένο σε λεπτές φέτες
- 3-4 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
- 250 γρ. μανιτάρια λευκά, ψιλοκομμένα
- ¼ λευκό λάχανο, πολύ ψιλοκομμένο
- 1 μεσαίο καρότο, τριμμένο
- 1 κ.γλ. φρέσκο τζίντζερ, τριμμένο
- 2 σκελίδες σκόρδο, τριμμένες
- ¼ κ.γλ. μπούκοβο καυτερό ή 1 κ.γλ. μπούκοβο γλυκό
- 1 κ.γλ. κουρκουμά
- 2 κ.σ. σόγια
- 1 κ.σ λευκό ξύδι
- σησαμέλαιο ή ελαιόλαδο

### **Υλικά για τα dumplings:**

- 24 φύλλα ρυζιού
- κρύο νερό
- ηλιέλαιο

### **ΕΚΤΕΛΕΣΗ:**

- 1) Σε ένα μικρό μπολάκι βάζουμε όλα τα υλικά της σος, ανακατεύουμε καλά και την αφήνουμε στο ψυγείο.
- 2) Σε ένα βαθύ τηγάνι βάζουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο και προσθέτουμε το ξερό κρεμμύδι, τα φρέσκα κρεμμυδάκια και σοτάρουμε για 3-4 λεπτά μέχρι να καραμελώσουν.

Στη συνέχεια προσθέτουμε το σκόρδο, το τζίντζερ, το μπούκοβο, τον κουρκουμά σοτάρουμε για 1-2 λεπτά και προσθέτουμε τα μανιτάρια, το λάχανο, το καρότο και σοτάρουμε για άλλα 2-3 λεπτά.

- 3) Μεταφέρουμε το μείγμα λαχανικών σε ένα μπολ να κρυώσουν λίγο και προσθέτουμε τη σόγια, το ξύδι, 2 κ.σ. σησαμέλαιο ή ελαιόλαδο ανακατεύουμε και αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει τελείως πριν το χρησιμοποιήσουμε.
- 4) Πριν ξεκινήσουμε να τυλίγουμε τα dumplings, γεμίζουμε ένα βαθύ πιάτο με κρύο νερό, βυθίζουμε ένα φύλλο ρυζιού να βραχεί και απο τις 2 πλευρές για λίγα δευτερόλεπτα, δεν θέλουμε να μαλακώσει πολύ γιατί θα διαλύεται στο τύλιγμα, μέχρι να γίνει κάπως διαφανές. Επαναλαμβάνουμε αυτή τη διαδικασία για κάθε φύλλο ρυζιού, μόνο όμως την στιγμή που θα το χρησιμοποιήσουμε.
- 5) Μεταφέρουμε το φύλλο ρυζιού στον πάγκο και βάζουμε στο κέντρο του 1 κ.σ. γέμιση. Φέρνουμε την κάτω πλευρά του φύλλου να καλύψει τη γέμιση, μετά τη δεξιά και μετά την αριστερή από πάνω. Ρολάρουμε να κλείσει και η από πάνω πλευρά, σχηματίζοντας έναν φάκελο. Τέλος βάζουμε το dumpling μέσα σε ένα άλλο φύλλο και επαναλαμβάνουμε το κλείσιμο με τον ίδιο τρόπο.
- 6) Μόλις τελειώσουμε με το τύλιγμα καλύπτουμε τα dumplings με μια νωπή πετσέτα για να μην ξεραθούν. Σε ένα τηγάνι βάζουμε 3 κ.σ. ηλιέλαιο, να κάψει καλά και ψήνουμε τα dumplings για 4-5 λεπτά από κάθε πλευρά, τα ψήνουμε σε δόσεις για να μην μας κολλήσουν και να μπορούμε εύκολα να τα γυρίσουμε.
- 7) Σερβίρουμε τα dumplings ζεστά πασπαλίζοντας τα με λίγο σουσάμι και την σος.