

Tang yuan balletjes met sesam, rode bonen en peanut vulling geserveerd in osmanthus zoete soep



Ingrediënten

Bereiding

recept aangepast met basis bronnen:

<https://www.honestfoodtalks.com/tang-yuan-recipe/>

<https://www.hwcmagazine.com/recipe/pacifying-the-dragon-with-tong-sui/>

Ingrediënten (15 pers) voor de 3 vullingen (te koop in de Chinese winkel)

100 g zwart sesam zaad

60 g rietsuiker

Snuifje zout

40 g reuzel

100 g aardnoten

60 g rietsuiker

Snuifje zout

40 g reuzel

200 g zoete rode bonen pasta (blik)

Voor de deegballetjes:

300 g kleefrijst bloem (glutinous rice flour, opgepast geen gewone rijstbloem)

100 g kokend water

125 g water op kamertemperatuur

Voor de soep

5 - 10 st Limoen blad
30 – 50 g Verse gember
50 g Goji bessen
Osmanthus bloemen (thee)
Honing naar smaak
1.5 l water
2 eieren
1 dl Umeshu (zoete rijst wijn, als alternatief kan lychee wijn genomen worden)
Snuifje zout

bereiding

Vulling:

Voor de sesamzaad en de aardnoten balletjes:

Rooster het sesam zaad of de aardnoten (apart) en laat ze afkoelen.

Mixer/blender het sesamzaad met het zout en de suiker tot bekomen van een pasta. Voeg er vervolgens de reuzel aan toe en meng tot je een samenhangend deeg/pasta bekomt. Verdeel de pasta in 10 porties en rol tot balletjes. Zet deze balletjes in de koelkast. Herhaal hetzelfde proces voor de peanuts.

De zoete bonen pasta: verdeel en rol tot balletjes en plaats in de koelkast.

Deeg:

Doe de rijstbloem in een kom en giet hierop het kokend water onder voortdurend roeren. Voeg er nu het water (op kamertemperatuur) beetje bij beetje aan toe (zachtjes kneden). Eenmaal al het water erbij, kneed het deeg verder tot het zacht wordt en niet langer meer kleeft.

Verdeel nu het deeg in 45 porties, rol er balletjes van, druk ze plat en vul ze met een pasta en rol ze balletjes.

Leg ze op een beblomede schotel en dek ze af met een folie en hou ze koel

<https://www.youtube.com/watch?v=Ue5OYKF7XUg>

soep: <https://www.youtube.com/watch?v=8elHfwOJTws>

breng water aan de kook en voeg er de honing, zout, gember (in schijven gesneden), limoenblad en goji bessen aan toe en laat enkele minuten zachtjes pruttelen. Voeg er nu de osmanthus bloemen aan toe en brnegn opnieuw aan de kook. Klop de eieren los en giet ze met een straaltje in de soep. Vormen slierten.

Breng ondertussen ruim water aan de kook en kook de gevulde kleefrijst balletjes gaar (opgepast ze kleven gemakkelijk aan mekaar).

Schep nu soep in een bol en schep hier een gekookt balletje van elke soort in (sesam, peanuts en rode bonen)