

# Vad är Dumpling ?

En av Kinas mest traditionella maträtter är dumplings, eller så kallade “degknyten”. Det kinesiska namnet på dumpling är *jiaozi*. Dumplings består av kött eller någon vegetarisk fyllning som har rullats in i en tunn degbit som sedan tryckts ihop. Degknytena kan sedan stekas, kokas eller ångkokas och äts vanligtvis med en sojasås.

Olika former av dumpling med varierande fyllning förekommer ofta som dim sum rätter. Dessa degknyten äts annars speciellt under det kinesiska nyåret. Under nyårsfesten har man oftast gömt ett mynt i någon av degknytena och i en annan har man gömt en dadel. Den som sedan får degknytet med myntet i får lycka och god tur under det kommande året. Om en kvinna får en dumpling med en dadel i betyder det att hon kommer att få ett barn under året.

Den vanligaste formen av dumpling, eller *jiaozi* har utplattade kanter och är fyllda med kött eller grönsaker. Man använder sedan vetemjöl och vatten till degen som innesluter fyllningen. Den vanliga dumplingen kokas oftast, men kan även stekas i panna. De serveras sedan med en dipp-sås gjord på soja och vinäger.

Kom och prov hos oss! Enda restaurangen i Hammarby Sjöstad som serveras den Hemgjord Dumplings, vi har 4 olika ifyllningarna (Fläsk/Kyckling/Biff/Räkor). Välkommna!

Restaurang Kung Fu

Lugnets Allé 67 i Hammarby Sjöstad.

**Tel: 08 - 642 88 33**