

Бууз хийх жор

Найрлага:

(ойролцоогоор 40 бууз)

Гурил:

Ойролцоогоор 1½ дл ус

Ойролцоогоор 500 гр гурил

½ халбага давс

Мах:

500 гр татсан үхрийн мах

150 гр татсан хонины мах

1 жижиглэж татсан сонгино

3 жижиглэж татсан сармис

Бага зэрэг, татсан байцаа

1½ халбага давс

Чинжүү

Ойролцоогоор ½ шил ус

Buuz med lamme- og oksekød (dampede mongolske dumplinger)



Бэлтгэл ажил:

1. Гурил, давс, ус холино

Зөөлөн зуурсан зуурмаг, татсан аванд хийж бүтээж амраана, 30 минут.

2. Махандаа бүх найрлагыг холино.

3. Зуурсан гурилыг урт өнхрүүлэн бага зэрэг гурилтай ширээн дээр жижиглэн огтолж хуваана.

4. Огтолж тасалсан гурилаа хавтгайлан, нимгэн болгож элдэнэ (ойролцоогоор 2 мм зузаан).

5. Хавтгай элдсэн гурилд дээрээ махны хольцоо халбагаар хийж буузаа чимхэнэ.

6. Буузны савандаа ус хийж буцалгана. Ургамалын тосонд буузны ёроолоо дүрээд жигнүүр дээрээ буузаа өрнө. Жигнүүрийн төмөр хавтангаа ус буцалхаас өмнө авч тусд нь байлгаж буузаа өрж байршуулна.

7. Уурын саванд буюу жигнүүртээ ус буцалсан үед бууз өрсөн хавтангуудаа дээр дээрээс нь өрж, жигнүүрээ сайтар таглана. Ойролцоогоор 20-25 мин. Чанах.

Энэ хугацаанд тагийг нь авч болохгүйг сана. Бууз түүхийрдэг учир!

8. Тагийг нь аваад уурыг нь алчуураар хүчтэй сэгсэрч савна. Буузыг жигнүүрээс 1,1-р нь авч тавган дээр тавьж идэхэд бэлэн болно. Буузыг цуутай идвэл сайхан амттай байдаг.



Burmaa og Selenge har taget initiativet til vores nye artikelserie med mongolske madopskrifter. Vi lægger ud med opskriften på buuz, som er mongolernes yndlingsret, både til hverdag og fest. I UB serveres buuz i alle restauranter og cafeer.

Buuz med lamme- og oksekød (dampede mongolske dumplinger)

Ingredienser: (ca. 40 buuz)

Dej:

Ca. 1½ dl vand
Ca. 500 g mel
½ t.ske salt

Fyld:

500 g hakket oksekød
150 g hakket lammekød
1 løg hakket i mindre stykker
3 hakkede hvidløg
Lidt hakket kål
1½ t.ske salt
Peber
Ca. ½ glas vand

Tilberedning:

1. Bland mel, salt og vand til en smidig dej. Lad den stå under en skål i 30 min.
2. Bland alle ingredienser til fyldet.

3. Rul dejen til en lang rulle på et let melet bord og skær den i små stykker.
4. Lav små runde flade, tynde stykker dej (ca. 2 mm).
5. Læg en skefuld kødblanding på den flade dej og form buuz.
6. Kog vand i en dampgryde. Smør bunden af buuz i lidt olie og læg dem på en dampplade. Læg dampplader med buuz på i dampgryden når vandet koger. Husk at vandet skal koge, når man lægger buuz i, ikke før.
7. Læg et låg på gryden! Og kog buuz i ca. 15-20 min. Vigtigt! Låget må ikke tages af, mens buuz bliver dampet!
8. Tag låget af og vift kraftigt dampen af. Tag buuz fra gryden. Og de er klar til at spise. Buuz smager godt med soyasauce.



Kartoffelsalat *Nislel*

(»hovedstadssalat«)

Ingredienser:

(4 portioner)

- 1 kg kartofler
- 3-4 hårdkogte æg
- 1 dåse ærter (dåseærter passer bedst til denne salat)
- 4-5 stykker syltede agurker
- 200 g ægte mayonnaise
- 150 g kogte pølser
- Salt, peber
- Man kan tilsætte forårsløg i salaten

Tilberedning:

1. Skræl kartofler og skær dem i små terninger (ca. 1 cm). Kog dem til de er færdige. Tip: brug $\frac{1}{2}$ t.ske eddike i vandet for at få den rigtige konsistens. Lad de færdige kartofler stå i koldt vand i 5-10 min, hæld vandet af.
2. Skær agurker, æg og pølser i små terninger.
3. Bland alle ingredienserne i en skål, tilsæt salt, peber og mayonnaise. Salaten er færdig.



Buuz-kokkene Burmaa (til venstre) og Selenge i sving.

**Workshop**

De to kokke vil til efteråret arrangere en *workshop*, hvor de vil vise, hvordan man laver buuz og salaten. Interesserede får mulighed for at tilmelde sig arrangementet. Prisen bliver ca. 50 kr. pr. deltager. Mere om dette arrangement i næste nummer af Ger.