

Oppskrift

Gyoza med svinekjøtt og dipsaus med hvitløk



Gyoza er den japanske varianten av dumplings. Disse er så gode at du ikke klarer å stoppe... De er ofte fylt med kvernet svinekjøtt, kål, sopp og smaksatt med det du ønsker selv. I Japan er hvitløk ofte brukt, men de finnes i like mange varianter som det finnes kjøkken. Ved siden av serveres ulike sauser basert på for eksempel soyasaus og riseddik.

TIPS! La pakken med gyoza-ark tinte på benken mens du lager fyllet.

1

Finhakk sopp, koriander, vårløk og hvitløk, og ha det i en bolle sammen med svinekjøttdeigen. Bland inn soyasaus, sesamolje, revet ingefær, riseddik, pepper og chili.

2

Ha et glass med vann i nærheten. Ta et gyoza-ark i hånden og legg 1 ts av fyllet i midten. Bruk en finger, dypp den i vannet, fukt kanten på «arket» og brett over slik at den blir forseglet. Klem kanten godt sammen, gjerne ved å lage overlappende folder langs kanten. Legg de ferdige dumplingsene over på et bakepapir og dekk til med et fuktig håndkle. Gjenta til alt fyllet er brukt opp.

3

Varm opp en stekepanne med lokk på middels høy varme. Ha i litt olje, legg i 8-10 dumplings. La steke til de har fått en gylden side. Snu og la surre 1 minutt til.

4

Hell over 0,5- 1 dl vann, sett på lokk og la dampe et par minutter, til vannet er fordampnet. Ha over på serveringsfat. Gjenta med de resterende dumplingsene. Server med dip-saus.

5

Dipsaus med hvitløk

Rør sammen alle ingrediensene og server til stekt gyoza.

Produkter i denne oppskriften

Sv Kjøttdeig 23% u/Salt/Vann Storpk Pk



Ingredienser

Gyoza-ark/Wonton-wrappers ca 20 stk

Fyll

Shitakesopp 150 g

Koriander, hakket 1 neve

Vårløk 3 stk

Hvitløksfedd 3 stk

Fyll

Dipsaus med hvitløk

Gilde Kjøttdeig av svin	400 g
Soyasaus	2 ss
Sesamolje	1 ss
Ingefær, revet	1 ss
Riseddik	1 ss
Nykvernet pepper	
Tørket chili	1 klype

Dipsaus med hvitløk

Soyasaus	4 ss
Riseddik	4 ts
Sukker (ev. honning)	1 ts
Hvitløksfedd, knust	2 stk
Sesamolje	1 ts
Ev. litt finhakket chili	