

Oppskrift

Gyoza med kylling og dipsaus med ingefær



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 tine på benken mens du lager fyllet.

1

Finsnitt kinakål, ha den i en bolle og bland inn ½ ts salt. Sett til side.

2

Ha kyllingkjøttdeigen i en annen bolle. Finsnitt vårløk og finriv ingefær, og bland inn i kyllingkjøttdeigen med soyasaus, sesamolje, litt nykvernet pepper og en klype salt.

Klem ut så mye vann av kinakålen du klarer og bland kålen inn i kjøttfarsen.

3

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.

4

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 gyllen side. Snu og la surre 1 minutt til.

5

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

6

Dipsaus med ingefær

Rør sammen alle ingrediensene og server til stekt gyoza.

Produkter i denne oppskriften

Kylling Kjøttdeig 2x2kg Fr Enh



Ingredienser

Gyoza-ark/Wonton-wrappers

ca 20 stk

Fyll

Kinakål

0,25 stk

Prior Kjøttdeig av kylling

400 g

Vårløk

3 stk

Ingefær, revet

1 ss

Soyasaus

2 ss

Sesamolje

1 ts

Salt og pepper

Dipsaus med ingefær

Chinese black vinegar

4 ss

Soyasaus

2 ss

Sesamolje

1 ts

Ingefær, revet

1-2 ts