

Oppskrift

Smoky Flavours - Gyoza med svinekjøttdeig, eldhusrøkt bacon og røkt soyadip



Vask kinakål, del bladene i to på langs og finsnitt i strimler. Vend med salt og sett til side i ca. 7 minutter for at saltet skal trekke ut fuktigheten i kålen. Finsnitt Eldhusrøkt bacon og stek gyllent. Finsnitt sjalottløk, vårløk og hvitløk og bland med svinekjøttdeig. Bland inn revet ingefær, fiskesaus, soyasaus, sesamolje og pepper. Klem ut så mye vann som mulig av kålen med hendene og bland godt med svinekjøttdeigblandingen. Sett i kjøleskap i ca. 30 minutter.

2

Fordel gyoza wrappers utover, legg 2 ts fyll på midten av deigen. Fukt deigkanten med litt kaldt vann. Legg sammen deigene til en halvmåne og brett 6 folder langs kanten så det blir et fint mønster og deigen lukker seg godt rundt fyllet.

3

Stek gyoza i nøytral olje i middels varm panne til undersiden har fått farge. Hell på ca. 2 dl vann, sett på lokk og la dampe til vannet er borte. Ta av lokket og stek noen minutter til undersiden er sprø.

4

Bland sammen riseddik, røkt soyasaus, finsnittet chili og revet ingefær til dipsaus.
Pynt med ertespirer og server gyoza med dipsausen.

Produkter i denne oppskriften

Sv Kjøttdeig 23% u/Salt/Vann Storpk



Eldhusrøkt Bacon Skivet 1,8kg



Ingredienser

Gyozawrappers	20 stk
Kaldt vann til å fukte deigkantene	
Nøytral olje	2 ss
Vann til damping	
Fyll	
Kinakål	400 g
Salt	2 ss

Fyll

Dipsaus

Til servering

Eldhusrøkt bacon, stekt 4 skiver

Sjalottløk 1 stk

Vårløk 2 stk

Hvitløksfedd 2 stk

Gilde kjøttdeig av svin 400 g

Frisk ingefær, revet 2 ts

Fiskesaus 1 ss

Soyasaus 1 ss

Sesamolje 1 ts

Pepper 1 ts

Dipsaus

Riseddik 4 ss

Røkt soyasaus 2 ss

Finsnippet chili 0,5 stk

Ingefær, revet 1 ts

Til servering

Ertespiner eller annen urt