

JAPANS KOKEN MET CARL 2024

GYOZA (Japanse dumpling)

Voorgerecht

Benodigdheden : voor **40 stuks**

300	gr	Varkensgehakt	
1	st	Ei	
2	kl	Sake	
2	kl	Mirin	
1	el	Sojasaus (Japanse)	
2	st	Lente-uitjes	
2	el	Gemberwortel – fijngesneden	
2	el	Olie	
40	gr	Chinese kool – fijngesneden	
40	st	Gyoza of dumpling deegvelletjes	
12	cl	Water	
<u>saus</u>	4	el	Rijstazijn
		el	Sojasaus



Bereidingstijd: 60 minuten

Werkwijze :

we beginnen met het mengen van het varkensgehakt, sake, mirin, ei, sojasaus, lente-ui, kool en gember, meng dit goed door.

Schep 1 tot 2 theelepels van de vulling in een gyoza velletje.

Wrijf wat water op de randjes van het vel en vouw dan dubbel tot een halve maan.

Plooi een kant van het deeg voor een decoratief randje en druk de randjes goed tegen elkaar aan om het dicht te maken. Zorg ervoor dat er geen tot weinig lucht in de dumpling zit.

Verhit zonnebloemolie in een koekenpan of hapjespan op middelhoog vuur.

Leg de dumplings in de pan en bak ze voor ongeveer 3 tot 5 minuten, tot de onderkant bruin is.

Zodra ze bruin zijn, voeg je 12 cl water toe.

Doe de deksel op de pan en laat het nog 5 minuten koken.

Meng ondertussen de azijn en sojasaus tot een sausje, hiermee serveer je de dumplings.

Info

Gyoza is een Japans gerecht dat in de pan wordt gebakken, ook wel bekend als Japanse dumplings.

Het is ideaal als hapje of als voorgerecht en zijn gevuld met een hartige mix van varkensgehakt en Japanse specerijen.

=====