

Gyoza

Opskrift til 25 stk.

Her er nok fyld til 25 dumplings/ gyoza. Det afhænger lidt af om det er en forret eller hovedret, og om der serveres andet til ift. hvor mange de rækker til. Men jeg vil mene at der er nok til 4 personer, hvis man f.eks. får lidt salat til. Evt. en nudelsalat eller en rissalat.

Ingredienser

fyld

- 40 g frisk ingefær
- 3 fed hvidløg
- 3 spsk. østerssauce
- 2 tsk. fiskesauce
- 3 spsk. sesamolie
- 4 spsk. soyasauce
- 3 store spsk. finthakket svampe
- 400 g hakket grisekød

Desuden

- 25 stk. gyozadej
- forårsløg som pynt
- til servering: gyozasauce

Sådan gør du

1. Start med at lave fyldet: ingefær skrælles og rives. Hvidløg pilles og rives, og begge deles kommes i en skål sammen med østerssauce, fiskesauce, sesamolie og soyasauce. Hak svampe fint og kom ved.
2. Kom også hakket svinekød ved og rør det godt sammen
3. Nu skal dine gyoza fyldes. Tag et stykke gyozadej foran dig og fugt kanterne med lidt vand. Placer en god teskefuld fyld på midten af dejen
4. Fold først dejen lige over, så fyldet lukkes inde. Så skal de ellers foldes i kanten, se videoen for teknikken. Sørg for at lukke dem godt sammen
5. Nu skal de dampes. Tag en wok frem og kom lidt vand i bunden, så meget du kan uden at det rører dampkokeren. Den skal nemlig ned i wokken og stå. Det er vigtigt at der er nok vand i bunden, så denne her dampkoger ikke brænder på. Men omvendt må der heller ikke være så meget at dine dumplings eller gyoza koges frem for blot at dampes.
6. I din dampkoger skal der lægges et stykke bagepapir, som dine gyozaer kan lægge på. Det skal prikkes i en masse gange, så der er masser af huller hvor dampen kan komme op igennem. Så med en kødnål eller lignende stikker du lige en masse huller i bagepapiret og så lægger du det ned i dampkokeren. Placer dine gyoza oven på og læg låget på. Her skal de så ligge i cirka 12 minutter. Hold øje med at der hele tiden er vand i bunden
7. Server med en dumplingssauce