

Misosuppe med gyoza

Opskrift til 3-4 portioner

Gyoza kan købes færdiglavede, det er selvfølgelig det nemmeste.

Jeg synes dog de hjemmelavede smager meget bedre. Jeg har en [opskrift her](#) med et lækkert fyld af svinekød.

Samlet tid

25 minutters tid

Ingredienser

- 3 spsk. sesamolie
- 3 fed hvidløg
- 1 stump ingefær (2*2 cm)
- 2 små spsk. sukker eller brun farin
- 1 lille tsk. rød karrypasta
- 1 spsk. teriyaki
- 1 spsk. soyasauce
- 1/2 spsk. fiskesauce
- 1 pose misopaste (1 stor spsk.)
- 1 dåse kokosmælk (400 ml)
- 400 ml vand
- 2 bouillonterninger i 1 dl vand (jeg bruger grøntsagsbouillon)
- 1/2 lime (saften)
- smag til med salt og peber

Fyld

- 1 blok nudler
- 10 dumplings eller gyoza
- 2 gulerødder
- 1 god håndfuld frisk koriander
- 1-2 spsk. sesam
- 1 lime
- lidt ekstra chiliolie til hver

Sådan gør du

1. Skræl og riv hvidløg og ingefær fint.
2. Kom lidt olie i en dyb pande eller wok og svits ovenstående af her i.
3. Kom sukker eller brun farin ved og vend hurtigt rundt.
4. Kom alle andre ingredienser ved og lad det småsimre i 10 minutters tid.
5. Kom nudler her i og lad dem koge med i 5 minutters tid.
6. Klargør imens toppings: skær gulerødder ud i små fine strimler, som du kan give et lyn opkog. Kom dem i en skål og hæld kogende vand over. Lad dem ligge i 5 minutter og hæld så vandet fra igen.
7. Snit forårsløg i mindre stykker og skær lime i både

8. Server suppen i skåle og top med grøntsagerne, sesam og lidt ekstra chiliolie.