

Smashed dumplings

Opskrift til 16 stk, 4 personer

Samlet tid

30 minutters tid

Ingredienser

- 16 gyoza skin/ dumpling skins
- 1 bundt mynte
- 1 dl saltede peanuts
- ekstra frisk chili
- 4 spsk. chilimayo

Kødfyld

- 30 g frisk ingefær
- 2 fed hvidløg
- 3 store spsk. finthakket svampe
- 2 spsk. østerssauce
- 3 spsk. soyasauce
- 300 g hakket svinekød

Spicy agurkesalat

- 1 agurk
- 1 spsk. finthakket frisk rød chili
- 3 spsk. soyasauce
- 2 spsk. ris vinegar
- 1 spsk. sukker
- 3 spsk. sesamolie
- 2 spsk. sesam
- ½ dl saltede peanuts

Sådan gør du

1. Start med at blande din fars: skræl ingefær og hvidløg og riv begge dele ned i en skål. Skyl og snit champignon fint og kom det i skålen. Tilføj østerssauce, soyasauce og kød og bland det sammen.
2. Stil det på køl imens du laver din agurkesalat: snit agurk i mindre stykker og kom i en skål. Hak chili fint og peanuts lidt grovere, og kom begge dele ned i skålen. Tilføj olie, sukker, soya, vinegar og sesam og bland det sammen.
3. Pres nu farsen ud på de her gyoza skins og steg dem på en pande i olie. Først 30-40 sekunders tid med kødsiden nedad og derefter modsat. Der kan være 3 styks på en pande af gangen, så brug evt. to pander. Læg dem over på en tallerken når de er færdige.
4. Top nu med agurkesalaten, ekstra chili og peanuts, frisk mynte og lidt chilimayo.