

Sprøde stegte dumplings

Opskrift til 4 personer, 12 stk.

Samlet tid

35 minutter

Ingredienser

- 1 pakke dumpling skins / gyoza skins
- 2 gulerødder
- 1 agurk
- 1 bundt mynte
- 1 frisk rød chili
- 1 håndfuld salte peanuts

Fars

- 1 pakke hakket svinekød (der skal bruges knap 300 g)
- 30 g frisk ingefær
- 2 fed hvidløg
- 3 store spsk. finthakket champignon
- 3 spsk. soyasauce
- 2 spsk. østerssauce

Dressing

- 3 spsk. mayo
- 3 spsk. creme fraiche
- saft fra 1/2 lime
- salt og peber
- lidt sukker
- lidt chilipulver /cayennepeber

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 dine toppings: skræl gulerødderne og riv både dem og agurken på et juliennejern, så du får de her strimler. Skær chili i skiver og hak peanuts groft.
3. Bland din dressing sammen.
4. Pres nu farsen ud på de her gyozaskins 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.
5. Top nu med grøntsager, urter og dressing samt peanuts.