

Stegte dumplings

Opskrift til 15 stk. / 2-3 personer

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

Fyld

- 20 g frisk ingefær
- 2 fed hvidløg
- 2 små spsk. østerssauce
- 1 tsk. fiskesauce
- 2 små spsk. sesamolie
- 2 spsk. soyasauce
- 2 små spsk. finthakket svampe
- 180 g hakket grisekød

Desuden

- 15 stk. gyozadej
- olie til stegning
- vand til damp
- forårsløg til pynt

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 eller dumplings 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. Så skal de steges. Varm en pande op med olie på
6. Læg dine dumplings på og steg dem 30-45 sekunders tid på hver side til de får lidt skorpe. Pas på de ikke hænger fast, brug rigeligt med fedt og flyt dem godt rundt.
7. Kom så vand ved og kom en låg på. Hvis du (heller) ikke har et låg, så brug en anden pande til at komme over. Lad dem ligge i dampen i 4-5 minutters tid og tag dem så af. Dyp dem i dumplings sauce.