



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hjemmelagde gyoza – dumplings med salsicciadeig, reker, jasminris, rettichsalat og ponzusaus

Jasminris

125 g jasminris

Gyoza

½–1 bit ingefær
1 pakke vårløk
150 g salsicciadeig
100 g reker
½ pakke gyozapapir
1–2 ss vann ^B

Rettichsalat

1 stk hjertesalat
1 stk rettich
1 stk gulrot
1 bunt koriander

Tilbehør

1 pakke ponzusaus
½ pakke sweet chili-saus
½–1 pakke peanøtter

olje ^B

^B Basisvare

- 1. Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2. Gyoza:** Skrell ingefæren, og finriv den på et rivjern. Skyll og finhakk vårløken. Bland sammen ønsket mengde av ingefæren, vårløken, salsicciadeigen, rekene og 1–2 ss vann til en jevn farse i en bolle.
- 3. Gyoza, fortsettelse:** Fukt et kjøkkenhåndkle, og legg det på kjøkkenbenken. Sett fram en liten skål med vann. Fordel gyozapapirene utover håndkleet, åtte av gangen, og ha omtrent 1 ss av fyllet på den ene siden av papiret. Stryk vann langs kanten på papiret hele veien rundt, og brett den ene halvdel over slik at gyozaen blir formet som en halvmåne, med flat bunn, som på bildet. Legg gyozaene på en tallerken, og legg et fuktig kjøkkenhåndkle over, for å hindre at de tørker. Lag 8–10 gyoza per person.
- 4. Rettichsalat:** Skyll, og tørk salaten. Skrell rettichen og gulroten. Kutt salaten, rettichen og gulroten i tynne strimler med en skarp kniv, grønnsaksskreller eller mandolin. Skyll, tørk og grovhakk korianderen. Bland sammen grønnsakene og korianderen i en salatbolle, eller server dem hver for seg.
- 5. Gyoza, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne eller to til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek gyozaene i omtrent 2 minutter, eller til de er gylne. Ha 1 dl vann i hver stekepanne. Damp gyozaene under lokk i omtrent 5–7 minutter.
- 6. Tilbehør:** Server ponzusausen, chilisausen og peanøttene til gyozaene.