



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Gyoza fylt med svinekjøttdeig, med rettichsalat, sriracha og peanøtter

Gyoza

½ pakke vårløk
150 g svinekjøttdeig
½–1 pakke maisstivelse
1 stk egg
1 pakke finkuttet ingefær,
hvitløk og chili
½ pakke gyozapapir
1 dl vann ^B

Marinert rettichsalat

1 pakke sesamfrø
1 bit rettich
1 bunt reddiker
1 stk lime
1 pose glutenfri soyasaus
1 ts sukker ^B

Topping

1 bunt koriander
1 pakke lettmaiones
½–1 pakke srirachasaus
½ pakke vårløk
1 pakke peanøtter

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Gyoza, forberedelse:** Skyll og kutt all vårløken i tynne ringer. Ha kjøttdeigen i en bolle sammen med maisstivelsen, egget, ingefærblandingen og den hvite delen av vårløken. Krydre med litt salt og pepper, og kna det hele godt sammen (se tips).
- 2. Gyoza:** Fukt et kjøkkenhåndkle og legg det på kjøkkenbenken. Fordel gyozapapirene utover håndkleet, åtte av gangen, og ha omtrent 1 ts svinefyll på den ene siden av papiret. Fukt kantene på papiret hele veien rundt, og brett den ene halvdel over slik at gyozaen blir formet som en halvmåne. Fortsett til det er tomt for papir og fyll.
- 3. Marinert rettichsalat:** Varm opp en stekepanne til høy varme. Rist sesamfrøene i 30 sekunder og ha dem over i en skål. Skyll rettichen og reddikene. Kutt rettichen i tynne strimler og reddikene i tynne skiver. Ha grønnsakene over i en boks med lokk, og ha over saften fra limen, soyasausen, sesamfrøene og 1 ts sukker. Sett på lokket, og rist godt. La salaten marinere i boksen frem til servering.
- 4. Gyoza, fortsettelse:** Varm opp stekepannen fra forrige punkt til middels varme, og ha i litt olje. Stek gyozaene med den flate siden ned i omtrent 3 minutter, eller til de er gylne. Hell over 1 dl vann, legg på et lokk, og la dem dampe på lav varme i omtrent 3 minutter.
- 5. Topping:** Skyll og grovhakk korianderen. Ha majonesen i en skål, og smak til med ønsket mengde av srirachaen og litt salt. Løft gyozaene over på tallerkener, og topp med srirachamajonesen, korianderen, resten av vårløken og peanøttene. Server rettichsalaten til retten.



TIPS!

Den kan være lurt å steke en liten prøvecake i en stekepanne for å se om kryddringen er som dere ønsker før man har gyozaefyllet i papiret.