



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Gyoza med salsicciadeig, ingefær og vårløk, servert med jasminris, rettichsalat og hoisinsaus

Jasminris

125 g jasminris

Gyoza

½ bit ingefær
½ pakke vårløk
200–300 g salsicciadeig
½ pakke gyozapapir
🏠 3 ss vann
🏠 1 dl vann

Rettichsalat

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

Tilbehør

1 stk lime
½ pakke hoisinsaus
½ pakke sweet chili-saus

🏠 olje

- 1 Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
- 2 **Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 3 **Gyoza, forberedelse:** Skrell og finriv ingefæren på et rivjern. Skyll og finhakk vårløken. Bland ingefæren, vårløken, kjøttdeigen og 3 ss vann i en bolle.
- 4 **Gyoza:** Fukt et kjøkkenhåndkle, og legg det på kjøkkenbenken. Fordel åtte av gyozadeigene utover håndkleet om gangen. Legg omtrent 1 spiseskje fyll på den ene halvdel av deigene. Fukt kantene på deigene hele veien rundt. Brett halvdel av deigen uten fyll over halvdel med fyll, slik at gyozaene blir halvmåneformede. Press kantene sammen med fingrene. Lag 8–10 gyozaer per person.
- 5 **Rettichsalat:** Kutt enden av hjertesalaten. Skyll salatbladene i kaldt vann, og grovhakk dem. Skrell og kutt rettichen og gulroten i tynne staver. Skyll og grovhakk koriander. Bland det hele til en salat i en bolle.
- 6 **Gyoza, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne med litt olje til høy varme. Stek gyozaene i omtrent 1 minutt på hver side. Fordel gyozaene utover et stekebrett med kant. Hell 1 dl vann i stekebrettet med gyozaene, og stek dem i ovnen i 6–7 minutter.
- 7 **Tilbehør:** Kutt limen i båter. Server limebåtene, hoisinsausen og sweet chili-sausen til retten.

Tips fra kokken: Kok risen med litt karri eller gurrkemeie. Da får risen en fin gulfarge som gir retten et ekstra innbydende utseende.