



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hjemmelagde Gyoza med bønner og sopp, mangosalat og ponzusaus

Jasminris

125 g jasminris

Gyoza

½ bunt koriander
½ pakke vårløk
100 g aromasopp
1 stk aubergine
1 pakke hvite bønner
½ pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili
½ pakke steinsoppulver
½ pakke gyozapapir
🏠 2 ss soyasaus

Mangosalat

1 stk gulrot
½ stk mango
½ bunt koriander
½ pakke vårløk

Steinsoppaioli og topping

½ pakke steinsoppulver
½-1 pakke aioli
½-1 pakke ponzusaus
½-1 pakke hakkede peanøtter
🏠 1 ss soyasaus

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2 Gyoza:** Skyll og finhakk all korianderen og all vårløken. Rens soppen og skyll auberginen, og kutt begge deler i små terninger. Skyll bønnene. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek soppen og auberginen i omtrent 5 minutter. Vend inn ingefærblandingen, bønnene og 2 ss soyasaus. Krydre med steinsoppulveret, salt og pepper. Kjør blandingen litt sammen med en stavmikser. Vend til slutt inn halvparten av vårløken.
- 3 Gyoza, fortsettelse:** Fukt et rent kjøkkenhåndkle, og legg det på kjøkkenbenken. Sett fram en liten skål med vann. Fordel gyozapapirene utover håndkleet. 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 halvdelen over slik at gyozaen blir formet som en halvmåne. Lag 6-10 gyoza per person.
- 4 Gyoza, steking:** Varm opp en eller to stekepanner 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 (på gløtt) i 5-6 minutter.
- 5 Mangosalat:** Skrell og kutt gulroten itynne strimler. Skrell og kutt mangoen i strimler. Bland gulroten, mangoen, resten av korianderen og vårløken i en salatbolle.
- 6 Steinsoppaioli og topping:** Bland sammen steinsoppulveret, aiolen og 1 ss soyasaus i en skål. Topp retten med steinsoppaiolien, ponzusausen og peanøttene.

Tips fra kokken: Få med deg en kjøkkenhjelper, da går bretteingen av gyozaene som en lek.