



Gyoza a la tur

PORSJONER: 4

FORBEREDELSE: 15 MIN

TILBEREDING: 5 (20) MIN

Ingredienser

200 g kjøttdeig av svin

2 ss maisena

2 ss soyasaus

2 ss sesamolje

1 ss revet, frisk ingefær

2 fedd hvitløk

1/2 finhakket chilli

Vårløk

Gyoza ark

Solsikkeolje

Koriander



Fremgangsmåte

1. Bland kjøttet sammen med de andre ingrediensene. Blandingen skal minne om farse. Ha den i en tett boks. Ha koriander og olje i egne beholdere.
2. Smør tynt lag med fyllet på den ene siden av gyoza arket, brett sammen og klam forsiktig. Dette kan også gjøres hjemme, ha i passende beholder.
3. Stek i solsikkeolje til de er gyldne og sprø.

Server med kokt ris, sweet chillisaus og topp med koriander. Hvis dette er et snacks måltid eller liten lunsj, kan risen droppes.