

Gyoza

– Japanska Stekta Dumplings

Tillagningstid: 1h 30 minuter



Ingredienser [4 Portioner]

Huvudingredienser

1 paket	Gyoza- eller dumplingskal
800 gram	Fläsk- eller blandfärs
1 st	Salladslök
2 msk	Japansk Soya
1 klyfta	Vitlök
1 st	Purjulök
1 st	Isbergssallad / Kinesisk kålhuvud

Gyozasås

1 del	Japansk soya
1 ½ del	Sweet chilli
1 del	Citronjuice
½ del	Ris- eller Vitvinsvinäger
½ del	Ketchup

Tillagningsvatten

2 deciliter	Vatten
1 matsked	Vetemjöl

Instruktioner

Gyozasås

1. Blanda alla ingredienserna i en liten skål
2. Smaka av med extra sweet chilli och citronjuice efter smak

Gyozafyllning

1. Finhacka vitlöken, purjulöken, salladshuvudet och salladslöken.
2. Lägg all färsen i en bunke tillsammans med de hackade grönsakerna och 2 matskedar japansk soya.

3. Knåda ihop väl med båda händerna.

4. Häll i salt och peppar.

Vikning av Gyozas

1. Se till att ha en liten skål vatten tillgänglig, en mjölad arbetsyta och ett fat eller en ugnsskiva vid sidan om.
2. Tag ett gyozaskal i vänstra handen.
3. Lägg på en liten boll av gyozafyllningen och platta ut till en cirkel i mitten av skalet.
4. Doppa ditt högra pekfinger i vatten och rita en linje längst kanten av skalet som är närmast dig.
5. Vik skalet över fyllningen och stäng igen det.
6. (Sök upp 'Gyoza no tsukurikata' för videodemonstration.)
7. Lägg den vikta gyozan på ditt fat och strö lite mjöl över den.
8. Fortsätt tills fyllningen tar slut.

Tillagningsvatten

1. Blanda vattnet och vetemjölet väl i en liten skål.

Tillagning

1. Häll i rikligt med olja i en stekpanna som du sedan skall kunna sätta ett lock över. Låt oljan bli varm.
2. Lägg i dina färdiga gyozas och fyll stekytan så gott det går. Lägg alla på samma håll.
3. Efter att de har börjat brynas, häll i tillagningsvattnet och sätt på locket fort därpå.
4. När vattnet nästan helt försvunnit, ta av locket och vänd på alla gyozas. Låt steka tills de blivit lätt brynta på den andra sidan med.
5. Gör om för resten av alla gyozas.
6. Servera med pinnar och gyozasåsen vid sidan om.