

# Japanske Dumblings

25 min 4 personer

## Ingredienser

30 stk gyoazapapir

4 stk gulerødder

3 spsk soya

2 fed hvidløg

4 stk forårsløg

2 spsk sesamolie

150 g svampe

100 g spidskål

1 spsk risvinseddike

1 stk porrer

10g ingefær

1



Hak porrer, svampe, gulerødder, hvidløg, ingefær og forårsløg

2



Bland de hakkede grøntsager sammen og tilføj soya, risvinseddike til blandingen

3



Tag et stk dumbling dej og læg en teske af dit fyld i midten af dejen.

4



Tilføj lidt vand rundt i kanten og luk derefter din dumbling med små fold

5



Steg dine dumblings i en pande med sesamolie

6



Tilføj en smule vand når dine dumblings er brunet på den ene side og steg i 5min. Server med friske forårsløg og soyasauce!