



Gyoza met varkensgehakt

Japanse dumplings met een krokante bodem en een sappige vulling van varkensgehakt en Chinese kool. Onweerstaanbaar als hapje of voorgerecht, geserveerd met een eenvoudige dipsaus van sojasaus en rijstazijn.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	10'	4	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

- 24 gyozavelletjes
- 250 gr varkensgehakt
- 150 gr Chinese kool
- 2 lente-uitjes
- 1 teentje knoflook
- 1 kl geraspte verse gember
- 1 el sojasaus
- 1 kl sesamololie

2 el zonnebloemolie

zout

Voor de dipsaus:

3 el sojasaus

1 el rijstazijn

Bereidingswijze

- 1.** Snijd de Chinese kool zeer fijn. Bestrooi met een snuifje zout, meng goed en laat 10 minuten staan zodat het vocht vrijkomt. Knijp de kool daarna goed uit met je handen.
- 2.** Snijd de lente-uitjes in fijne ringetjes. Pers de knoflook of hak hem zeer fijn.
- 3.** Meng het varkensgehakt in een kom met de uitgeknepen kool, de lente-uitjes, de knoflook, de geraspte gember, de sojasaus en de sesamololie. Meng alles goed door elkaar tot een homogene vulling.
- 4.** Leg een gyozavelletje in je handpalm. Schep circa 1 volle theelepel vulling in het midden. Bevochtig de rand van het velletje rondom met een beetje water. Plooi het velletje dubbel en druk de rand dicht met kleine plooitjes. Herhaal voor alle velletjes.
- 5.** Verhit de zonnebloemolie in een brede koekenpan met deksel op middelhoog vuur. Zet de gyoza met de platte kant naar beneden in de pan. Bak ze 2 tot 3 minuten tot de bodem goudbruin en krokant is.
- 6.** Giet 75 ml water in de pan en leg onmiddellijk het deksel erop. Laat de gyoza 5 minuten stomen op middelhoog vuur tot het water volledig verdampt is. Verwijder het deksel en bak nog 1 minuut zodat de bodem opnieuw krokant wordt.
- 7.** Meng intussen de sojasaus met de rijstazijn voor de dipsaus.
- 8.** Serveer de gyoza direct uit de pan met de dipsaus erbij.

Tip

Zorg dat de vulling echt goed uitgeknepen is, anders worden de gyoza waterig van binnen. Werk ook in kleine batches als je pan niet groot genoeg is, zodat de dumplings genoeg ruimte hebben om krokant te bakken.

Lekker met

Een lichte groene salade of een kommetje miso-soep passen perfect bij deze gyoza.

Dranktip

Serveer met een glas koud Japans bier zoals Sapporo of Asahi, of met groene thee voor een alcoholvrije optie.

Ontdek meer recepten op kookpot.be