



Gyoza met varkensgehakt

Japanse dumplings met een krokante bodem en een sappige vulling van varkensgehakt en kool. Onweerstaanbaar met dipsaus.

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

Ingrediënten

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

2 el zonnebloemolie

voor de dip: 3 el sojasaus en 1 el rijstazijn

Bereidingswijze

1. Snijd de Chinese kool zeer fijn, bestrooi met wat zout en laat 10 minuten staan. Knijp het vocht eruit.
2. Meng het gehakt met de kool, fijne lente-ui, geperste look, geraspte gember, sojasaus en sesamolie.
3. Leg een lepeltje vulling op elk velletje, bevochtig de rand met water en plooi dicht met plooitjes.
4. Verhit de zonnebloemolie in een pan en zet de gyoza met de platte kant naar beneden. Bak 2 minuten tot de bodem goudbruin is.
5. Giet 5 el water in de pan, doe het deksel erop en stoom 5 minuten tot het water verdampt is.
6. Serveer meteen met de dip van sojasaus en rijstazijn.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)