

# GYOZA MED SVINEKØD OG HVIDKÅL

50 stk.

## INGREDIENSER :

4 hvidkålsblade uden stilk  
Gyoza dejplader\*  
500 g hakket svinekød  
2 forårsløg  
1 tsk. sesamolie  
1 tsk. sukker  
2 spsk. japansk soja (Sanbishi\*)  
2 fed hvidløg  
1 tsk. frisk revet ingefær  
Soya (Yamasa Less Salt\*)  
Persille  
drys salt  
\* Kender ikke ingredienslisten

**Pynt med snittet forårsløg**

## SÅDAN GØR DU:

1. Hvidkålsblade koges i let saltet vand i ca. 5 min.
2. Hvidkålsblade og forårsløg snittes fint og kommes i en skål sammen med svinekødet.
3. Presset hvidløg, revet ingefær, sesamolie, soja, sukker og salt hældes i farsen. Det hele blandes til jævn og fast fars.
4. En lille tsk. fars placeres på midten af en dejplade.
5. Dejpladen lukkes ved at komme lidt vand langs kanten (på den ene halvdel), foldes og lukkes ved at lave små æselører.
6. Gyoza steges på en pande i et par minutter.
7. Herefter hældes 1 dl vand i stegepanden, og de små gyoza dampes videre i ca. 5 minutter til vandet er fordampet og de er gennemstegt.
8. Gyoza anrettes på en tallerken og pyntes med lidt snittet forårsløg og persille.
9. Lidt soja sauce serveres til gyoza.



## Indkøbsguide \*

Jeg kender ikke Gyoza dejplader, men forventer ikke, der er mælk i. Brug i stedet Filodej, som jeg ved, kan fås uden mælk. Fx Wewalka.

Soyasauce kan bruges Kikkoman.