



Naoi Group AB

Japanska Torget

GYOZA

Det här behöver man för 4 personer:

- | | |
|--|----------------------------|
| 1 PAKET MED Gyoza platter (24 st i en förpackning) | |
| 200g fläskfärs | 1 klyfta vitlök (pressad) |
| 2 st torkad Shiitake svamp | 1 msk sesamolja |
| 2 st blad av salladskål (kinakål) | 1 msk sojasås |
| ½ purjolök | ½ tsk färsk riven ingefära |
| 1 knivsudd vitpeppar och salt | |

Tillbehör: Soja och Rayu (sesamolja med chili) eller stark senap

Så här gör man:

1. Blötlägg shiitake svampen i c:a 30 min och finhacka dem.
2. Finhacka salladskålen, salta lätt och blanda. Efter några minuter, krama ur vattnet från salladskålen.
3. Finhacka purjolöken.
4. Blanda alla ingredienser väl och smaksätt med kryddorna ovan. Dela blandningen i 24 jämna "bullar".
5. Lägg "bullarna" på varsin gyozaplatta. Fukta plattan längs med kanterna med lite vatten. Forma gyoza plattorna som en halvmåne.
6. Hetta upp matolja (2msk) i en stor stekpanna.
7. Bryn gyozas ena sida och vänd hastigt, sänk värmen till hälften.
8. Häll ½ - 1 dl varmt vatten över gyoza. Sätt på lock över pannan. Gyoza ska ångkokas. På detta sätt. När vattnet har ångat bort är de färdiga.

JAPANSKA TORGET

Tegnérgatan 6
08 – 673 76 68
08 – 673 58 81