



Dumpling bake met kip

Vanavond eten we dumpling bake. Want gyoza kun je natuurlijk stomen en frituren, maar je kunt ze ook in de oven doen, met romige pindasaus! Wat rijst en paksoi erbij: dat is nog eens comfortfood.

2 PERSONEN

🕒 25 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ▣ 1 teen knoflook
- ▣ 8 g verse gember
- ▣ 200 ml kokosmelk
- ▣ 2 el Red Phoenix satay sauce met rode curry
- ▣ 1 el sesamolie
- ▣ 1½ el sojasaus
- ▣ ½ el rijstazijn
- ▣ 120 g kip gyoza
- ▣ 150 g witte rijst
- ▣ ½ rode peper
- ▣ 1 bosui
- ▣ 300 g paksoi
- ▣ ½ el sesamzaad

MATERIAAL: ovenschaal (25 x 20 cm), wok

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Snijd de knoflook fijn en rasp de gember.
3. Meng in de ovenschaal de kokosmelk met $\frac{3}{4}$ van de satay sauce rode curry, de helft van de sesamolie, sojasaus, rijstazijn, gember en knoflook door elkaar.
4. Verdeel de gyoza's erover en bak 15-20 minuten in de oven tot lichtbruin.
5. Kook ondertussen de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
6. Snijd de rode peper en bosui in dunne ringen.
7. Snijd de paksoi in stukken.
8. Verhit de rest van de sesamolie in een wok en roerbak de paksoi 3-4 minuten op hoog vuur.
9. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
10. Bestrooi de gyoza's met het sesamzaad, de rode peper en bosui en serveer met de paksoi en rijst.
11. Besprenkel met de rest van de satay sauce.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

