



Gyoza bowl met garnalen

1 PERSOON

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ▣ 5 garnalen gyoza
- ▣ 1 wortel, in reepjes gesneden
- ▣ 1/8 stuk spitskool, in reepjes
- ▣ Handje kleine broccoliroosjes
- ▣ 1 tl miso
- ▣ 1/2 tl gemberpasta
- ▣ 1 eetlepel sojasaus
- ▣ 1 tl tahin
- ▣ 1 bosui, in ringetjes
- ▣ 2 el edamame boontjes (diepvries)
- ▣ 350 ml water
- ▣ 1 tl chili crisp olie

MATERIAAL: stoommandje, bakpapier

ZO MAAK JE HET

1. Breng een pan water aan de kook en plaats er je stoommandje op.
2. **Heb je dat niet?** Met een pastavergiet werkt het ook.
3. Leg de gyoza samen met de wortel, de spitskool en de broccoliroosjes in het stoommandje en laat ongeveer 8 minuten stomen (gebruik je een vergiet, plaats daar dan een deksel op).
4. Maak ondertussen de marinade door de miso te mengen met de sojasaus, de gemberpasta en de tahin in een middelgrote kom.
5. Laat 350 ml water koken en schenk het gekookte water op de marinade.
6. Roer goed.
7. Leg de ringetjes bosui en de edamame boontjes in de kom en schik er de gyoza en de gestoomde groenten naast.
8. Lepel er wat van de chili crisp olie op en schenk de hete soep erbovenop.

BRON: culy.nl

