



25 STUKS

45 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ▣ 175 ml bietensap
- ▣ 250 g patent tarwebloem
- ▣ ½ tl zout
- ▣ 100 g verse gepelde roze garnalen
- ▣ 2 bosuitjes
- ▣ 1 teen knoflook
- ▣ 2 cm verse gember
- ▣ 150 g kipgehakt naturel
- ▣ 1 el sesamololie
- ▣ 4 el rijstazijn
- ▣ 2 el rijstolie
- ▣ 200 ml kokend water
- ▣ 1 limoen

MATERIAAL: vershoudfolie, uitsteekrondje of glas (Ø 9 cm), schone theedoek

ZO MAAK JE HET

1. Verhit het bietensap net tegen de kook aan en meng met de bloem en het zout.
2. Kneed tot een soepel deeg.
3. Dit duurt ca. 5 minuten
4. Dek af met vershoudfolie en laat 30 minuten afgedekt rusten.
5. Snijd ondertussen de garnalen zo fijn mogelijk.
6. Snijd de bosui in dunne ringen en snijd de knoflook fijn.
7. Schil en rasp de gember.
8. Meng het kipgehakt met de garnalen, bosui, knoflook, gember, sesamololie en de rijstazijn.
9. Bestrooi met peper en zout.
10. Laat staan tot gebruik.
11. Rol het deeg op een met bloem bestoven werkblad uit tot een lap van 1 à 1½ mm dik.
12. Steek er met de uitsteker rondjes uit van Ø 9 cm.
13. Kneed een bal van het overgebleven deeg, rol weer uit tot een lap van 1 à 1½ mm dik en steek er opnieuw rondjes uit.
14. Herhaal tot je 25 deeggrondjes hebt.
15. Bewaar de deeggrondjes die je nog niet gebruikt onder een schone vochtige theedoek.
16. Leg een bergje vulling in het midden van één deeggrondje en bestrijk het deeg rondom licht met water.
17. Vouw het deeg dubbel zodat er een halve cirkel ontstaat en druk alleen in het midden aan.
18. Vouw de voorkant van de linkerzijkant in 3-4 plooiën dicht en herhaal met de voorkant van de rechterzijkant.
19. De achterkant van het halve maantje blijft glad.
20. Herhaal met de rest van het deeg en de vulling.
21. Verhit de helft van de rijstolie in een hapjespan met antiaanbaklaag leg er ca. 12 gyoza's in.
22. Bak de gyoza's aan één kant 3 minuten op hoog tot middelhoog vuur goudbruin en krokant.
23. Giet het helft van het kokende water erbij.
24. Laat met de deksel op de pan 5 minuten stomen.
25. Verwijder de deksel en laat nog 5 minuten stomen totdat al het vocht verdampt.
26. Herhaal met de rest van de gyoza's.
27. Maak een dipsaus van de rest van de rijstazijn, 2 el limoensap, 1 tl -rasp en serveer erbij.

BRON: ah.nl



