



25 STUKS

🕒 60 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ▣ 25 diepvries gyoza vellen
- ▣ 15 g gember
- ▣ 2 tenen knoflook
- ▣ 4 bosuien
- ▣ 2 el chilivlokken
- ▣ 1 tl kristalsuiker
- ▣ 1 l zonnebloemolie
- ▣ 2 el sojasaus
- ▣ 150 g geraspte mozzarella
- ▣ 175 geraspte Goudse jong belegde kaas 48+
- ▣ ½ el sesamololie
- ▣ 400 g mozzarella
- ▣ 5 g koriander

MATERIAAL: kleine keukenmachine

ZO MAAK JE HET

1. Laat de gyozavellen ontdooien.
2. Schil de gember en rasp samen met de knoflook boven een vuurvaste kom fijn.
3. Snijd de bosuien in dunne ringen.
4. Voeg de ½ van de bosui, de chilivlokken, suiker en eventueel zout toe aan de kom en roer door.
5. Verhit 80 ml olie 2-3 minuten in een kleine steelpan op middelhoog vuur.
6. Schenk langzaam de hete olie over het chili-mengsel.
7. **Pas op!** Het mengsel kan gaan schuimen, stop dan met schenken en voeg pas meer olie toe als het schuimen gestopt is.
8. Roer de sojasaus erdoor en laat staan tot gebruik.
9. Doe de geraspte kazen met de rest van de bosui, de sesamololie en peper in de keukenmachine en mix met korte pulsen tot een korrelig en wat plakkerig mengsel.
10. Snijd de mozzarella in blokjes van ½ cm en meng erdoor.
11. Haal de gyozavellen los van elkaar en leg onder een vochtige theedoek.
12. Schep 1 eetlepel van de vulling in het midden van een vel.
13. Bestrijk met je vinger de rand rondom licht met water.
14. Vouw het vel dubbel.
15. Druk alleen het midden van de rand vast.
16. Vouw nu de plooien in de rand: vanaf de linkerhoek naar het midden 2 plooien en van de rechterhoek naar het midden 2 plooien.
17. Druk de hele rand goed dicht (gyoza).
18. Zet de gyoza met het deegrandje omhoog op een bord.
19. Maak zo ook de rest van de gyoza's.
20. Verhit de rest van de olie in een (frituur)pan tot 180 °C.
21. Frituur de gyoza in delen 2-3 minuten.
22. **Let op:** De olie kan spetteren.
23. Schep met een schuimspaan uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier.
24. Schep de chiliolie op een grote platte schaal en verdeel de gyoza's erover.
25. Bestrooi met de korianderblaadjes.
26. Serveer direct.

Bron: ah.nl

