



Gyoza groente ovenbake

2 PERSONEN

 35 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ▣ ½ teentje knoflook
- ▣ 200 ml kokosmelk (blik, 17% vet)
- ▣ ½ zakje rode currypasta
- ▣ 1 el sojasaus
- ▣ ½ el rijstazijn
- ▣ ½ el 100% pindakaas
- ▣ ½ paksoi
- ▣ 120 g gyoza vega (diepvries)
- ▣ 1 el sesamzaad
- ▣ ½ bosuitje
- ▣ 1 tl chili-olie

MATERIAAL: ovenschaal (25x20 cm)

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 180°C, op de heteluchtstand.
2. Snijd de knoflook fijn.
3. Voeg samen met de kokosmelk, rode currypasta, sojasaus, rijstazijn en pindakaas toe aan de ovenschaal en roer met een garde tot een glad mengsel.
4. Snijd de paksoi in grove stukken en verdeel over de ovenschaal.
5. Verdeel de gyoza's erover en bak in 20 minuten in de oven gaar.
6. Verhit intussen een droge koekenpan op een middelhoge stand en rooster het sesamzaad in 3 minuten goudbruin.
7. Snijd de bosui in schuine ringetjes.
8. Garneer de ovenschotel met bosui, chili-olie en sesamzaad.
9. Eet direct uit de schaal of verdeel over kommen.

BRON: boodschappen.nl

