



Gyoza met oesterzwam, pinda's en chili-olie

Gyoza, wij zijn er dol op. Het handige aan gyoza is dat je ze kunt vullen met alles wat je maar wil, dus waarom geen vegan versie? De vulling die we hier maken bestaat uit oesterzwam (hallo umami!), crispy chili-olie, pinda en gember. Jááá jongens, probeer dat maar eens te weerstaan.

18 STUKS

70 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ▣ 18 gyoza vellen (diepvries)
- ▣ 200 g oesterzwammen, heel fijn gehakt
- ▣ 1 teentje knoflook, geperst
- ▣ 50 g pinda's, heel fijn gehakt
- ▣ 1 stengel bosui, fijn gehakt (+extra)
- ▣ 3 cm gember, geraspt
- ▣ 1 el crispy chili olie
- ▣ 1 el sojasaus
- ▣ snuf witte peper
- ▣ snuf suiker
- ▣ sesamolie om in te bakken
- ▣ wat bloem

voor de krokante onderkant

- ▣ 3 el rijstazijn
- ▣ 4 tl bloem
- ▣ 4 tl maïzena
- ▣ ¼ tl zout
- ▣ 480 ml water

voor erbij

- ▣ extra crispy chili olie

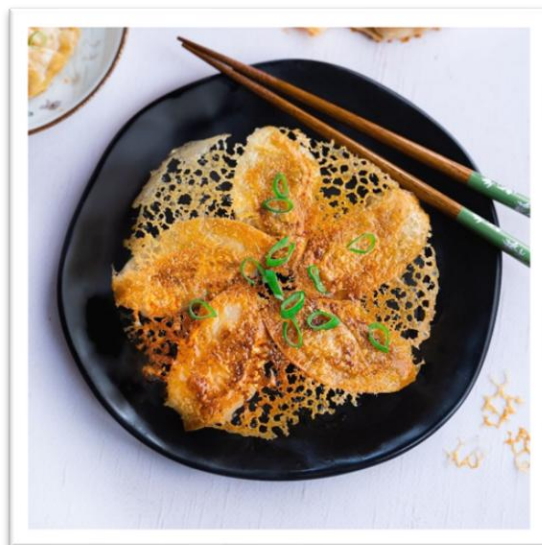
voor de dipsaus:

- ▣ 2 el sojasaus
- ▣ 2 el rijstazijn
- ▣ ½ tl verse gember
- ▣ 2 tl suiker
- ▣ 1 lente-ui, in ringetjes

MATERIAAL: mandoline, maatbeker

ZO MAAK JE HET

1. Meng alle ingrediënten voor de dipsaus door elkaar in een kommetje.
2. Zet opzij.
3. Zorg dat alle ingrediënten héél fijn gesneden zijn met een mandoline en meng ze in een grote kom.
4. Kneed ze met je handen (of een lepel) goed door.
5. Zet een bakplaat klaar waar je wat bloem over uitstrooit; hier kun je straks de gyoza op neerzetten.
6. Pak een gyoza vel en leg een royale theelepel van de vulling in het midden van het deeg.
7. Duw een beetje aan.
8. Daarna begint het vouwen.
9. Traditionele gyoza hebben aan één kant een mooi, waaivormig randje.
10. Vouw het velletje licht dicht en knijp het linker puntje samen.
11. Maak dan met je duimen en wijsvinger kleine vouwen in het deeg.
12. Dat is even oefenen: de eerste paar gyoza zullen misschien niet zo mooi worden, maar je zult zien dat je naar verloop van tijd de slag te pakken krijgt.
13. Leg de gyoza die klaar zijn op de met bloem bestoven bakplaat.
14. Roer alle ingrediënten voor de krokante onderkant door elkaar in een maatbeker.
15. Dit mengsel noemen vanaf nu 'de slurry'.
16. Plaats een pan met anti-aanbaklaag op hoog vuur en verhit een laagje sesamolie.
17. Plaats de gyoza in de pan en draai het vuur onmiddellijk naar een matig vuur.



18. Hoeveel precies, hangt af van wat je mooi vindt, wij kozen ervoor om ze per 5 stuks te bakken.
19. Kies zelf of je alle gyoza meteen opbakt of een deel invriest voor later.
20. Bak de gyoza tot ze aan de onderkant een mooi goud kleurtje hebben (til ze even met een spatel op om te checken).
21. Roer de slurry nog eens goed door.
22. Giet een laagje (ongeveer 3 mm) van de slurry in de pan.
23. Leg onmiddellijk een deksel op de pan en laat de gyoza zo ongeveer vijf minuten stomen op het matige vuur.
24. Haal het deksel van de pan zodra de gyoza's doorzichtig zijn.
25. Haal de deksel er vanaf en zet het vuur hoger.
26. Bak nog eens 5 minuten zonder deksel.
27. De slurry zal nu uitdrogen en krokant worden.
28. Zodra de slurry goudbruin is, zijn ze klaar.
29. Breng de gyoza voorzichtig over naar een bord of flip de inhoud van de pan direct op een bord.
30. Snipper er nog wat bosui over en serveer met sojasaus, een simpel dipsausje of met extra crispy chili-olie.

BRON: culy.nl