



Gyoza met tofu en paddenstoelen

Gyoza vindt zijn oorsprong in China, waar ze jiaozi heten. Deze Japanse versie wordt aan één kant gebakken en daarna gestoomd. Er zijn veel variaties voor de vulling, zoals garnalen, vlees of zoals hier met groente. *Itadakimasu!*

24 STUKS

70 + 15 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ▣ 250 g tarwebloem
- ▣ 1 tl zout
- ▣ 150 ml heet water
- ▣ 150 g Chinese kool
- ▣ 1 bosuitje
- ▣ 10 g verse bieslook
- ▣ 1 teen knoflook
- ▣ 5 g verse gember
- ▣ 100 g tofu verkruimeld en goed drooggedept
- ▣ 150 g fijngesneden paddenstoelen.
- ▣ 2 tl sesamololie
- ▣ 4 tl sojasaus
- ▣ 1 el sake
- ▣ 4 el zonnebloemolie
- ▣ 200 ml kokend water
- ▣ 1 el rijstazijn

MATERIAAL: vershoudfolie, ronde uitsteekvorm (Ø8cm)

ZO MAAK JE HET

1. Zeef de bloem en meng met het zout en het hete water.
2. Kneed ca. 8 minuten tot een soepel en glad deeg.
3. Verdeel in 4 gelijke bollen.
4. Dek af met vershoudfolie en laat 30 minuten in de koelkast rusten.
5. Snijd ondertussen de kool zo fijn mogelijk en doe in een kom.
6. Bestrooi met de rest van het zout, meng en laat 15 minuten staan.
7. Snijd het bosuitje in dunne ringen.
8. Snijd de bieslook en knoflook fijn, schil en rasp de gember.
9. Meng de tofu en paddenstoelen met de bosui, bieslook, knoflook, gember, de helft van de sesamololie, ¼ van de sojasaus, de sake, peper en zout.
10. Doe de kool in een schone theedoek en knijp er zoveel mogelijk vocht uit.
11. Meng door het groentemengsel.
12. Werk in 4 porties en bewaar de rest van het deeg tot gebruik in de koelkast.
13. Bestrooi het werkblad rijkelijk met bloem en rol 1 bol op het werkblad uit tot een lap van 1½-2 mm dik.
14. Steek er met de uitsteeker rondjes uit van Ø 8 cm.
15. Verdeel telkens een portie van de vellen over een met bloem bestrooid bord.
16. Kneed een bal van het overgebleven deeg en leg in de koelkast.
17. Leg een ½ el van de vulling in het midden van 1 deeggrondje en besmeer met je vinger de randen van de binnenkant van het deeg rondom licht in met water.
18. Houd het gyoza vel in je hand als een taco.
19. Vouw het deeg dubbel zodat er een halve maan ontstaat en druk alleen in het midden van de rand aan.
20. Vouw het buitenste vel (dat het verst van je afstaat) vanaf het midden naar buiten in 3 à 4 plooiën tegen het binnenste vel goed dicht.
21. Door het vouwen ontstaat er een dumpling in vorm van een halve maan met de plooiën aan de buitenkant.
22. Zet de gyoza rechtop (met het deegrandje omhoog) op een bord.
23. Bewaar de gyoza afgedekt met een schone theedoek in de koelkast.
24. Herhaal met de rest van de bollen deeg en de vulling.



25. Verhit de zonnebloemolie op middelhoog tot hoog vuur, verdeeld over 2 grote koekenpannen met antiaanbaklaag.
26. Leg de gyoza erin.
27. Bak ze rechtop (met het deegrandje omhoog) aan één kant 2-3 minuten goudbruin en krokant.
28. Zet het vuur iets lager als ze dreigen te verbranden.
29. Zet de deksels op de pannen, maar houd een kleine opening.
30. Giet in elke pan 100 ml kokend water erbij.
31. Doe de deksels direct op de pannen en laat 5 minuten stomen.
32. Verwijder de deksel, laat nog ca. 5 minuten stomen of totdat al het vocht verdampt is.
33. Maak ondertussen een dipsaus van de rest van de sojasaus, sesamolie en de rijstazijn.
34. Serveer de dip bij de gyoza's.

TIP: Gyoza is ook lekker bij wat rijst en gebakken groente of in een soep.

BRON: ah.nl