



Gyoza's met tuinerwtensalade

Gyoza met een lekker crispy bodempje, daar kun je ons voor wakker maken. Lekker met een frisse salade van tuinerwten.

2 PERSONEN

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ▣ 2 el zonnebloemolie
- ▣ 135 g vega gyoza
- ▣ 2 tl maïzena
- ▣ 1 tl tarwebloem
- ▣ 2½ tl sesamololie
- ▣ 50 ml water
- ▣ 4 el sojasaus
- ▣ 5 g verse bieslook
- ▣ 1½ el rijstazijn
- ▣ 1 el ahornsiroop
- ▣ 1 el crispy chili olie
- ▣ 150 g diepvries tuinerwten
- ▣ 75 g diepvries edamamebonen
- ▣ ½ komkommer
- ▣ 2 bosuitjes
- ▣ 8 g verse koriander
- ▣ 1 avocado
- ▣ 1 el ongezouten cashewnoten

ZO MAAK JE HET

1. Verhit de olie in een pan met antiaanbaklaag op middelhoog vuur.
2. Leg de gyoza's bevroren in de pan, met de platte zijde naar beneden.
3. Zorg dat de binnenste buitenkanten van de gyoza's elkaar aanraken in het midden van de pan.
4. Bak 2-3 minuten op middelhoog vuur zonder deksel.
5. Meng ondertussen de maïzena, bloem, sesamololie en het water tot een glad mengsel.
6. Giet voorzichtig over de gyoza's en doe de deksel op de pan.
7. Laat de gyoza's en het mengsel 6 minuten op laag vuur bakken.
8. Haal de deksel van de pan en verdeel nog wat druppels sesamololie over de pan.
9. Doe de deksel er weer op en bak de gyoza's nog 2 minuten.
10. Gebruik een spatel om de gyoza-pannenkoek voorzichtig uit de pan te scheppen, zodat de knapperige onderlaag intact blijft.
11. Snijd ondertussen de bieslook fijn.
12. Meng met de sojasaus, rijstazijn en ahornsiroop, de rest van de sesamololie en crispy chiliolie tot een dipsaus.
13. Laat de tuinerwten en edamamebonen ontdooien.
14. Halveer de komkommer, verwijder met een theelepel de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in blokjes van 1 cm.
15. Snijd de bosui en de koriander fijn en snijd de avocado's in blokjes van 1 cm.
16. Blancheer de tuinerwten en edamamebonen 3 minuten spoel onder koud stromend water en laat uitlekken in een vergiet.
17. Meng de tuinerwten, edamamebonen, komkommer, bosui, koriander, cashewnoten en avocado tot een salade en meng met de helft van de saus.
18. Schep de gebakken gyoza uit de pan en keer direct om op een bord.
19. Serveer de gebakken gyoza's met de rest van de dipsaus en tuinerwtensalade.

TIP: Lekker met geroosterde sesamzaadjes en extra gehakte cashewnoten.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)



