



Gimchi gyoza chikin - Kimchi gyoza met kipgehakt

Wist je trouwens dat gyoza Japanse dumplings zijn en ze in Korea eigenlijk mandu eten? Het enige verschil is dat je gyoza bakt en stoomt en je mandu kookt, stooft of frituurt. Maar volgens mij is deze manier van bereiden ook prima geaccepteerd in Korea. Dus deze kimchi gyoza of kimchi mandu zijn eigenlijk een soort fusion tussen Japan en Korea. Maar dat past prima bij Korea, de Koreaanse keuken is namelijk een en al fusion.

2 PERSONEN

🕒 90 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 1 pakje gyoza vellen, uit de diepvries
- 🍳 300 g kipgehakt
- 🍳 200 g kimchi van goede kwaliteit
- 🍳 2 teentjes knoflook
- 🍳 1 cm gember
- 🍳 1 tl gochujang
- 🍳 ½ tl gochugaru
- 🍳 1 tl donkere sojasaus
- 🍳 zout en peper

MATERIAAL: grote schaal, plasticfolie of schone licht vochtige theedoek

ZO MAAK JE HET:

1. Haal de gyoza velletjes op tijd uit de diepvries en laat in de verpakking ontdooien.
2. Doe voor de vulling het kipgehakt in een grote schaal.
3. Hak de kimchi mooi fijn en doe dit bij het gehakt.
4. Maak de knoflook en de gember schoon.
5. Hak de knoflook fijn en rasp de gember.
6. Doe dit beiden samen met de gochujang, gochugaru en donkere sojasaus bij het gehakt.
7. Meng het gehakt goed door elkaar en breng op smaak met peper en zout.
8. Bak een klein stukje van de vulling als proefstukje.
9. Is het voldoende op smaak?
10. Voeg anders nog wat peper en zout toe.

Gyoza vullen

11. Pak een lepeltje vulling en schep dit in het midden van het plakje deeg.
12. Maak je vinger lichtjes nat en bevochtig daarmee de buitenste rand van het deegvelletje.
13. Vouw het deeg dubbel en vouw het deeg aan één kant in kleine vouwtjes dicht.
14. Gewoon met je vingers dichtdrukken zou voldoende moeten zijn.
15. Bewaar de gyoza onder plasticfolie of een schone licht vochtige theedoek totdat je ze allemaal gevouwen hebt.

Gyoza bakken

16. Verhit een scheutje zonnebloemolie in een pan op matig vuur.
17. Leg de gyoza hier met de onderkant naar beneden in en bak ze in 3 tot 5 minuten mooi krokant aan de onderkant, check na 4 minuten.
18. Als je gyoza mooi bruin en krokant zijn besprenkel je de gyoza met 25 ml water en doe je het deksel op de pan.
19. Stoom de gyoza in 5 minuten mooi gaar, al het water zou dan verdampt moeten zijn.
20. Serveer de kimchi gyoza met kimchi saus en kimchi mayonaise.

BRON: eviekookt.nl

