



Gyoza curry met paksoi

2 PERSONEN - hoofdgerecht

⌚ 10 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍲 400 g groente gyoza's
- 🍲 1 sjalot, fijngesneden
- 🍲 3 teentjes knoflook, fijngesneden
- 🍲 1 rode paprika, in kleine blokjes
- 🍲 2 el milde olijfolie
- 🍲 2 el gele currypasta
- 🍲 1 grote paksoi, in kleine stukjes
- 🍲 1 blik kokosmelk (400 ml)
- 🍲 1 blokje groentebouillon
- 🍲 2 el sojasaus
- 🍲 1 limoen
- 🍲 1 bosui (om te garneren)
- 🍲 3 tl sesamzaadjes (om te garneren)
- 🍲 koriander (om te garneren, optioneel)

MATERIAAL: keukenpapier, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. 1 Snijd de sjalot en knoflook fijn en snijd de rode paprika in kleine blokjes.
2. Snijd de paksoi in kleine stukjes en scheid het witte gedeelte van het groene gedeelte.
3. Verhit een eetlepel olijfolie in een grote soeppan op middelhoog vuur en bak de sjalot 2-3 minuten tot glazig.
4. Voeg de knoflook, paprika en het witte gedeelte van de paksoi toe en bak nog 2-3 minuten mee.
5. Voeg de gele currypasta toe en bak deze al roerend 2-3 minuten om de smaken goed los te laten komen.
6. Schenk de kokosmelk en de sojasaus in de pan en breng aan de kook.
7. Verkruimel de groentebouillon in de pan en verdun de saus dan een beetje met water.
8. Begin met een scheutje en voeg later meer toe als je de curry nog wat wilt verdunnen.
9. Zet het vuur laag en laat de curry met de deksel op de pan ongeveer 15 minuten zachtjes koken.
10. Verhit ondertussen nog een eetlepel olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de gyoza's ongeveer 4 minuten zonder ze om te draaien.
11. Voeg 2 eetlepels water toe, doe een deksel op de pan en laat de gyoza's nog 4 minuten stomen tot ze gaar zijn.
12. Voeg het groene deel van de paksoi toe en laat kort slinken.
13. Proef en breng eventueel verder op smaak met extra sojasaus of zwarte peper.
14. Snijd de bosui in ringetjes en hak de koriander en/of peterselie grof.
15. Snijd de limoen in partjes.
16. Verdeel de gyoza's over diepe kommen en schep de hete curry met paksoi eroverheen.
17. Top af met bosui, sesamzaadjes en verse koriander of peterselie en serveer met een partje limoen.

TIP: Wil je er iets naast of in serveren? Dit is lekker erbij: gebakken tempeh, deze maakt het nog meer vullend. Of ga voor extra groenten met een frisse komkommersalade. Kruidige pandan- of jasmijnrijst in een kommetje er bij kan ook. Of ga voor wat krokante cassave chips

BRON: leukerecepten.nl

