



Gyoza

24 stuks = 2 personen - hoofdgerecht

⌚ 20 + 10 + 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍽 24 gyoza vellen
- 🍽 200 g tofu
- 🍽 75 g Chinese kool
- 🍽 2 bosuitjes
- 🍽 1 wortel
- 🍽 4 shiitake paddenstoelen
- 🍽 2 el sojasaus
- 🍽 1 el sesamololie
- 🍽 2 teentjes knoflook
- 🍽 1 cm verse gember
- 🍽 zout en peper, naar smaak
- 🍽 kokosolie, om in te bakken
- 🍽 50 ml water

Garneer met:

- 🍽 sojasaus
- 🍽 crispy chili olie
- 🍽 sesamzaad

MATERIAAL: keukenpapier, schone theedoek

ZO MAAK JE HET:

Vorbereiden

1. Als je bevroren gyoza vellen gebruikt, laat ze dan een nacht in de koelkast ontdooien, of leg ze minstens een halfuur op het aanrecht zodat ze kamertemperatuur kunnen komen.
2. Begin met het maken van de vulling.
3. Haal de tofu uit de verpakking en dep zoveel mogelijk water van het blok met een schone theedoek of keukenpapier.
4. Verkruimel de tofu met je handen en doe het in een grote mengkom.
5. Snijd de Chinese kool fijn en doe deze in een kom met 1 tl zout.
6. Laat dit staan terwijl je de rest van de ingrediënten voorbereidt.
7. Het zout helpt om het water uit de kool te laten trekken.
8. Pers de knoflook en gember en voeg deze toe aan de kom met tofu.
9. Hak de bosuitjes fijn, rasp de wortel en snijd de shiitakes in kleine stukjes.
10. Voeg daarna ook toe aan de kom.
11. Doe de kool in een schone theedoek en knijp zoveel mogelijk water eruit met je handen.
12. Voeg de kool toe aan de kom met de rest van de ingrediënten en voeg de sojasaus, sesamololie, zout en peper toe.
13. Mix goed met je handen totdat alle ingrediënten goed gemengd zijn.

Bereiden

14. Leg een gyoza vel in je hand en voeg wat van de vulling toe in het midden van het vel.
15. Houd ongeveer een halve eetlepel aan, want als je te veel gebruikt dan zal je de gyoza moeilijk dicht krijgen.
16. Maak de randen van het vel nat met water met twee vingers.
17. Vouw de gyoza daarna dubbel en maak plooien van de randen.
18. Je doet dit tot je aan het einde bent en dan kun je de gyoza mooi dicht vouwen.
19. Leg de gyoza op een bord en herhaal dit dan met de rest van de vellen en de vulling.
20. Zet een koekenpan op het vuur en verhit de kokosolie.
21. Leg een paar gyoza's in de pan en zorg ervoor dat je genoeg ruimte overhoudt zodat ze niet aan elkaar plakken.
22. Bak de gyoza's een paar minuten, zodat ze mooi bruin en knapperig worden aan de onderkant.
23. Giet 50 ml water in de pan (3-4 eetlepels) en doe een deksel op de pan.
24. Verlaag het vuur iets en laat de gyoza's stomen tot het water is verdampt en het deeg niet meer wit is.



25. Is het dan nog niet gaar?

26. Voeg dan nog een beetje water toe en laat ze langer stomen.

27. Bak en stoom alle gyoza's en serveer ze daarna meteen met wat sojasaus, crispy chili olie en/of sesamzaadjes.

Gyoza is een Japanse dumpling gevuld met groenten, vlees of bijvoorbeeld tofu. Traditioneel worden ze aan één kant gebakken en daarna kort gestoomd in dezelfde pan. Hierdoor krijgen ze die heerlijke knapperige onderkant terwijl ze aan de bovenkant zacht en sappig blijven. Wat ik zo leuk vind aan gyoza, is dat je eindeloos kunt variëren met de vulling. In dit recept maak ik ze met een vulling van tofu, paddenstoelen en kool, maar je kunt het helemaal naar eigen smaak maken. Ze worden ook heel vaak gevuld met bijvoorbeeld garnaal, kip, of alleen groenten.

BRON: leukerecepten.nl