KIKKOMAN

Vegetarisk gyoza

total tid **25 min.** **10 min.** tilberedningstid **15 min.** koketid

INGREDIENSER

30 porsjoner

1	pakke med 30 ferdiglagde gyozaark
30 g	ris (omtrent 80 g kokt)
30 g	aubergine
6	shiitakesopper
0,5	liten løk
1	fedd hvitløk
5 g	ingefær
200 g	spisskål (eller kinakål)
30 g	gulrot
2	vårløk
1 ts	sesamolje
1 ts	grønnsakskraft
2 ts	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
1 ts	sukker
1 ts	maisenna

TILBEREDNING

Steg 1

Begynn med å koke risen i henhold til instruksjonene på pakken, og la den stå til avkjøling.

Steg 2

Vask og trim auberginen og soppen, og skjær dem så i små terninger.

Steg 3

Skrell løk, hvitløk og ingefær.

Steg 4

Vask og trim spisskålen og vårløken. Vask og skrell gulroten. Skjær løk, hvitløk, ingefær, spisskål, gulrot og vårløk i små terninger.

Steg 5

Varm opp oljen i en panne og sauter grønnsakene lett i denne rekkefølgen: hvitløk, ingefær, gulrot, løk, aubergine, shiitakesopp, vårløk og spisskål. Legg grønnsakene på et fat og la dem stå til avkjøling.

Steg 6

Legg grønnsakene, risen og resten av ingrediensene i en bolle og bland godt.

Steg 7

Legg 30 gyozaark utover benkeplaten. Legg 15 g

fyll midt på hvert ark. Dra en fuktet fingertupp langs den ene kanten av hvert ark. Brett arket slik at fyllet dekkes, og klem deretter kantene godt sammen og brett dem i små folder.

Steg 8

Legg bakepapir (eller kålblader) i bunnen av en dampkoker. Legg gyozaene oppi med ca. 0,5 cm luft imellom, og dampkok på høy varme i 7-8 minutter. Server deretter med dipp. Her finner du ideer til dippsauser.