

Hemlagad gyozadeg

Total tid **50 Min.** 20 Min. Tid för förberedelse **30 Min.** Vilotid

INGREDIENSER

30 Portioner

För 30 gyozas:

200 g	vetestärkelse (från asiatiska livsmedelsbutiker)
60 g	potatisstärkelse/majsmjöl
1 nypa	salt
1 nypa	socker
190 ml	varmt vatten
1 tsk	vegetabilisk olja, plus en liten mängd för arbetsytan

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Lägg vetestärkelse, potatisstärkelse, salt och socker i en skål. Tillsätt det varma vattnet och blanda väl med en spatel. När degen har svalnat något, knåda den ordentligt med händerna. När det känns slätt, tillsätt oljan och fortsätt knåda. Forma degen till en boll, slå in den i plastfolie och låt stå i ca 30 minuter.

Steg 2

Ta bort plastfolien och forma mindre degbollar som var och en väger ca 15 g. Olja din arbetsyta lätt och lägg degbollarna på den. Platta till dem något med händerna, använd sedan en slickepott eller degskrapa för att platta till dem ytterligare.

Steg 3

Placera ca. 15 g av valfri fyllning i mitten av varje gyoza wrap. Fukta hälften av kanten på varje wrap med lite vatten med fingertoppen. Vik omslaget för att täcka fyllningen, tryck sedan ihop kanterna ordentligt för att skapa en veckad effekt.

Steg 4

Koka gyoza enligt dina önskemål – fritera för en krispig konsistens, stek i pannan för en gyllene skorpa eller ånga för en lättare touch. Om du ångar, ordna gyoza med cirka 0,5 cm mellanrum mellan varje bit och ånga på hög värme i 7-8 minuter. När tillagad, servera med dina val av dippsåser; klicka här för läckra [dipptips](#). Njut!