

Vegetarisk gyoza

Total tid **25 Min.** 10 Min. Tid för förberedelse **15 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

30 Portioner

1	förpackning med 30 färdiga degark för gyoza
30 g	ris (ca 80 g när det är kokt)
30 g	auberginer
6	shiitakesvampar
0,5	liten lök
1	vitlösklyfta
5 g	ingefära
200 g	spetskål (eller kinakål).
30 g	morötter
2	salladslökar
1 tsk	sesamolja
1 tsk	grönsaksfond
2 tsk	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
1 tsk	socker
1 tsk	majsmjöl

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Börja förbereda din gyozafyllning genom att koka riset enligt anvisningarna på förpackningen och låt svalna.

Steg 2

Tvätta och putsa auberginerna och svampen, skär sedan i små tärningar.

Steg 3

Skala löken, vitlöken och ingefäran.

Steg 4

Tvätta och ansa spetskålen och salladslöken. Tvätta och skala morötterna. Finhacka löken, vitlöken, ingefäran, spetskålen, morötterna och salladslöken.

Steg 5

Hetta upp oljan i en panna och fräs grönsakerna lätt i följande ordning: vitlök, ingefära, morötter, lök, aubergine, shiitakesvamp, salladslök och spetskål. Lägg grönsakerna på en tallrik och låt svalna.

Steg 6

Lägg grönsakerna, riset och resten av ingredienserna i en skål och blanda väl.

Steg 7

Ordna de 30 degarken för gyoza på din arbetsyta. Placera ca. 15 g fyllning på mitten av varje ark. Fukta hälften av kanten på varje med lite vatten med fingertoppen. Vik skalet för att täcka fyllningen, tryck sedan ihop kanterna ordentligt för att skapa en veckad effekt.

Steg 8

Klä en ångkorg med bakplåtspapper (eller kålblad). Placera gyozorna ungefär 0,5 cm från varandra och ångkoka på hög värme i 7-8 minuter, servera sedan med dipp. Du kan hitta några idéer till [dippåser](#) här.