



COOKING PASSION SINCE 1877

## JAPANSK GYOZA



### 30 gyozas

Gyoza är japanska dumplings - fyllda degknyten som steks och ångas. Här visar Filip Poon hur han tillagar läckra gyozas hemma på induktionshällen.

### INGREDIENSER

#### GYOZA

30 gyozaplattor, tinade  
500 g fläskfärs  
2 vitlöksklyftor  
1 msk ingefära  
2 blad av salladskål  
1 st salladslök  
1 msk sesamolja  
3 msk japansk soja  
1 tsk socker  
½ tsk salt  
Vitpeppar

#### DIPPSÅS

1dl vatten  
1dl soja  
1dl socker

### TILLAGNING

Börja med att göra dipssåsen. Koka upp lika delar vatten, soja och socker tills att sockret löst sig. Förvara i kylskåp medan du förbereder gyozan.

Om du föredrar en syrlig smak på dipssåsen kan du även tillsätta lite risvinäger.

Ta fram salladskål och salladslök och hacka fint. Riv vitlök och ingefära. Lägg fläskfärsen i en bunke och blanda samman alla ingredienser för gyoza-fyllningen tills du får en fin smet.

Lägg fram gyozaplattorna och fyll varje gyoza med lite mer än en tesked av fyllningen. Blöt kanterna med ett finger och vik sedan ihop gyozan till halvmåneformade små knyten.

Stek först knytena på hög värme i en stekpanna tillsammans med lite rapsolja i ungefär 2 minuter. Ha ett lock eller tallrik redo, sänk värmen till medel och häll på ca 1 dl vatten. Täck och låt gyozan sedan ångas i cirka 3-4 minuter.

Ta bort locket och fortsätt att steka tills vattnet som finns kvar i pannan är borta och undersidan av gyozan är frasig.

Servera tillsammans med dipssåsen och lite sallad.