Dumpling (gyoza) met varkensvlees



Gebruikte bresc producten



Bresc Gemberpuree 450g



Bresc Groene & rode peper WOK 450g



Bresc Rode peperpuree 450g

Ingrediënten

10

Ingrediënten gyoza:

- 13 gyozavellen
- 365 g gestoofde varkenswangen, nek of pulled pork
- 13 g sake
- 13 g ponzu
- 13 g sojasaus
- 4 gesneden lente-uitjes
- 13 g Bresc Gemberpuree
- 13 g Bresc WOKpeper
- 25 g zonnebloemolie
- 2 dl water
- 13 g sesamolie

Voor de dressing:

- 0,6 dl zoutarme sojasaus
- 0,6 dl ponzu
- 0,6 dl rijstazijn
- 6 g gebakken sesamzaadjes
- 4 g Bresc Rode peperpuree

Bereidingswijze

Hak voor de gyoza het vlees fijn. Meng het vlees met de sake, ponzu, sojasaus, 2 lente-uitjes, gember en WOKpeper.
Meng goed door. Schep 1 tot 2 theelepels van de vulling in een gyozavelletje. Smeer water op de randjes en vouw het dubbel. Druk de randjes goed aan om het dicht te maken. Zorg dat er geen of weinig lucht in de dumplings zit.

Verhit de zonnebloemolie in een pan op middelhoog vuur. Leg de gyoza's in de pan en voeg een klein laagje water toe. Doe het deksel op de pan en laat het nog 4 á 5 minuten stomen.
Meng voor de dressing de ponzu, rijstazijn, peperpuree en sesamzaadjes met de sojasaus en serveer de gyoza's hiermee. Bestrooi met de lente-ui en sesamzaad.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000