



Gyoza

Datum: 12-11-2025
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Bram Jacobs
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Gyoza:

- 50 g mie
- 4 eetl. kimchi
- 10 g bieslook
- 2 tenen knoflook
- 4 cm gember
- 1 theel. lichte sojasaus
- 2 theel. sesamolie
- 1 eetl. sesamolie op te bakken
- 200 g kipgehakt
- peper
- zout
- 20 gyoza's (diepvries ontdooid)
- 2 takjes koriander
- 50 ml dumplingsaus
- 1 eetl. chrispy chiliolie

Dumplingsaus:

- 4 eetl. Sojasaus
- 2 eetl. zwarte rijstazijn
- 2 eetl. mirin
- 2 theel. chrispy chile olie
- 1 theel. sesamolie
- 1 theel. gehakte knoflook
- 1 theel. gehakte gember
- 1 theel. suiker

Bereidingswijze:

Gyoza:

Bereid de mie volgens de aanwijzingen op de verpakking, giet af en spoel kort onder koud stromend water. Hak de mie en kimchi grof. Snij de bieslook en knoflook fijn. Schil de gember en rasp grof. Meng de kimchi, bieslook, knoflook, gember, sojasaus en 1 theelepel sesamolie door het kipgehakt. Breng op smaak met peper en zout.

Leg een gyoza vel op je hand en schep een eetlepel kipgehakt in het midden. Bestrijk het randje van het vel met water, vouw de randjes naar elkaar toe, plak de randen aan elkaar knijp drie keer langs de rand stevig dicht. Maak er in totaal 20 stuks.

Bak ze gaar in een koekenpan met deksel: verhit 2 eetlepels sesamolie in de pan en leg de gyoza erin. Schenk 100 milliliter kokend water erbij en stoom met deksel op de pan in ca. 10 minuten, tot het water verdampt is en ze goudbruin zijn aan de onderkant.

Snijd intussen de koriander fijn. Meng de koriander met de dumplingsaus, crispy chiliolie en 1 theelepel sesamololie. Server de gyoza met de saus.

Dumplingsaus:

Groene deel van 1 lente-ui fijne ringetjes snijden en alles bij elkaar mixen tot saus.