



Crispy Gyoza's

2 porties

Ingrediënten

- ✕ 10 á 12 gyoza's (diepvries)
- ✕ 2 el zonnebloemolie
- ✕ 2 tl maïzena
- ✕ 1 tl tarwebloem
- ✕ 1½ tl sesamololie
- + een paar druppels extra
- ✕ 50 ml koud water

Dipsaus

- ✕ 1 el crispy chili olie
- (Lao Gan Ma)
- ✕ 4 el sojasaus
- ✕ 1 ½ el rijstazijn
- ✕ 1 el maple syrup
- ✕ 1 tl sesamololie

Toppings

- ✕ Geroosterde sesamzaadjes
- ✕ Fijngehakje bosui
- ✕ Fijngeknipte bieslook

Bereiding

1. Mix de ingrediënten van de dipsaus.
2. Mix de maïzena, bloem, sesamololie en het water.
3. Verhit de olie in een koekenpan met anti-aanbaklaag.
4. Leg vijf of zes bevroren gyoza's in de pan, met de platte zijde naar beneden. Zorg dat de gyoza's elkaar aanraken in het midden van de pan.
5. Bak de gyoza's 2 á 3 minuten op medium vuur (zonder deksel op de pan).
6. Giet de helft van het maïzena mengsel om de gyoza's heen.
7. Dek de pan af met een deksel en laat 6 minuten op laag vuur bakken.
8. Haal de deksel van de pan en verdeel nog wat druppels sesamololie over de gyoza's
9. Doe de deksel weer op de pan en bak de gyoza's nog één minuut.
10. Schepde gyoza's voorzichtig met een spatel uit de pan te halen, probeer de krokante laag onder de gyoza's in tact te laten.
11. Serveer de gyoza's ondersteboven met de dipsaus en de toppings
12. Herhaal stap 1 t/m 11 voor de tweede portie.

Lekker met een [Aziatische Koolsalade](#):

Dit recept komt uit een video van [@Veggilaine](#)