KIKKOMAN

Itse tehdyt gyoza-kuoret

kokonaisaika **50 min** **20 min** esivalmistelut **30 min** vetäytyminen

AINEKSET

30 annosta

30 gyozaan:

200 g	vehnätärkkelystä (aasialaisista kaupoista)
60 g	perunajauhoa / maissitärkkelystä
1 hyppyselli nen	suolaa
1 hyppyselli nen	sokeria
190 ml	kuumaa vettä
1 tl	kasviöljyä, sekä pieni määrä työtason pintaan

VALMISTUS

Vaihe 1

Laita kulhoon vehnätärkkelys, perunajauhot, suola ja sokeri. Lisää kuuma vesi ja sekoita hyvin taikinakaapimella. Kun taikina on hiukan jäähtynyt, vaivaa se kunnolla käsin. Kun taikina on sileää, lisää öljy ja jatka vaivaamista. Muotoile taikinasta pallo, kääri tuorekelmuun ja anna tekeytyä n. 30 minuuttia.

Vaihe 2

Poista taikina kelmusta ja jaa se n. 15 g painaviksi palloiksi. Öljyä työtaso kevyesti ja asettele taikinapallot tasolle. Litistä niitä kädellä hiukan ja käytä sitten lastaa tai taikinakaavinta ja litistä ne ohuemmiksi.

Vaihe 3

Aseta n. 15 g haluamaasi täytettä jokaisen gyoza-kuoren keskelle. Kostuta puolet kuoren reunasta veteen kastetulla sormenpäällä. Taita kuori täytteen päälle ja rypytä reunat tiukasti yhteen.

Vaihe 4

Kypsennä gyozat haluamallasi tavalla – uppopaistamalla saat niistä läpeensä rapeita, pannulla paistamalla saat rapean kuoren ja höyryttämällä hieman kevyemmän lopputuloksen. Jos höyrytät gyozat, asettele ne höyrytyskoriin n. 0,5 sentin välein ja höyrytä kovalla lämmöllä 7–8 minuuttia. Tarjoile gyozat kypsennyksen jälkeen dippikastikkeen kera; täältä löydät herkullisia dippivaihtoehtoja. Hyvää ruokahalua!