KIKKOMAN

Sieni-kaalitäytteiset gyozat

kokonaisaika **45 min** **30 min** esivalmistelut **15 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):
2.721 kJ / 650 kcal

Rasva: **30,4 g**
Hiilihydraatit: **79,5 g**

AINEKSET

2 annosta

14	gyoza-taikina-arkkia
Täyte:	
100 g	valkokaalia
30 g	siitakesieniä
30 g	enoki-sieniä (talvijuurekas)
80 g	sipulia
2	valkosipulinkynttä
40 ml	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
30 ml	rypsiöljyä
Kastike:	
80 g	kuivattuja karpaloita
40 ml	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
120 ml	Kikkoman Mirin-tyylinen makea ruuanvalmistuskastike
1 tl	maissitärkkelystä

VALMISTUS

Vaihe 1

100 g valkokaalia - **30 g** siitakesieniä - **30 g** enoki-sieniä (talvijuurekas) - **80 g** sipulia - **2** valkosipulinkynttä - **40 ml** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **30 ml** rypsiöljyä
Silppua kasvikset ja paista niitä öljyssä n. 10 minuuttia, kunnes ne pehmenevät. Mausta Kikkomanin soijakastikkeella.

Vaihe 2

40 ml Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **120 ml** Kikkoman Mirin-tyylinen makea ruuanvalmistuskastike - **80 g** kuivattuja karpaloita - **1 tl** maissitärkkelystä
Sekoita ainekset kattilassa ja kiehauta.

Vaihe 3

14 gyoza-taikina-arkkia
Asettele nokare vaiheessa 1 valmistettua täytettä kullekin taikina-arkille ja muotoile gyoza-nyyteiksi. Paista gyozoja paistinpannulla yhdeltä sivulta. Kun pinta on kullanruskea, lisää pannulle hiukan vettä ja hauduta nyyttejä kannen alla 3–4 minuuttia.

Tarjoile valmiit gyozat karpalokastikkeen kera.