



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Hjemmelagde Gyoza med bønner og sopp, mangosalat og ponzusaus

## Ris

135 g jasminris

## Gyoza

½–1 stk sitrongress  
½ bunt koriander  
½ pakke vårløk  
100 g aromasopp  
1 stk aubergine  
1 pakke svarte bønner  
½ pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili  
½ pakke sopp-/porcinipulver  
½ pakke gyozapapir  
½ pose glutenfri soyasaus

## Mangosalat

1 stk gulrot  
½ stk mango  
½ bunt koriander  
½ pakke vårløk

## Steinsoppaioli og topping

½ pakke sopp-/porcinipulver  
½–1 pakke aioli  
½–1 pakke ponzusaus  
½–1 pakke hakkede peanøtter  
½ pose glutenfri soyasaus

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

2. **Gyoza, forberedelse:** Skyll og finhakk sitrongresset, all korianderen og all vårløken. Rens soppen og skyll auberginen, og kutt begge deler i små terninger. Sil og skyll bønnene. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek soppen og auberginen i omtrent 5 minutter. Vend inn ingefærblendingen, sitrongresset, bønnene og halve pakken med soyasaus. Krydre med litt av steinsoppulveret, salt og pepper. Kjør blandingen litt sammen med en stavmikser. Vend til slutt inn halvparten av korianderen og halvparten av vårløken.

3. **Gyoza:** Fukt et rent kjøkkenhåndkle, og legg det på kjøkkenbenken. Sett fram en liten skål med vann. Fordel gyozapapirene utover håndkleet. Ha omtrent 1 ss av fyllet på den ene siden av papiret. Stryk vann langs kanten på papiret hele veien rundt, og brett den ene halvdel over slik at gyozaen blir formet som en halvmåne. Gjenta til alle arkene, og alt fyllet er brukt opp.

4. **Mangosalat:** Skrell og kutt gulroten i tynne strimler. Skrell og kutt mangoen i strimler. Bland gulroten, mangoen, resten av korianderen og vårløken i en salatbolle.

5. **Gyoza, fortsettelse:** Varm opp en eller to stekepanner til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek gyozaene i omtrent 2 minutter, eller til de er gygne. Ha 1 dl vann i hver stekepanne, og damp gyozaene under lokk (på gløtt) i 2–3 minutter.

6. **Steinsoppaioli og topping:** Bland sammen steinsoppulveret, aiolien og resten av soyasausen i en skål. Topp retten med steinsoppaiolien, ponzusausen og peanøttene, og server risen på siden.



## TIPS!

Få med deg en kjøkkenhjelper, da går brettingen av gyozaene som en lek.