

REZEPT



ZUTATEN

1 Pack Gyoza-Teig
(fertig zu kaufen)

Füllung

250 g Crevetten, roh
(ohne Schale)
2 EL Baergfeuer Mayonnaise
1 TL Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce
1 TL Sesamöl
2 Frühlingszwiebeln
5 Shiitake-Pilze
50 g Wasserkastanien
(aus der Konserve)
1 TL Kartoffelmehl
weisser Pfeffer
Öl zum Frittieren

Dip-Saucen

Variante 1:

1 TL Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce
60 g Baergfeuer Mayonnaise
2 EL Ketchup (z.B. Stokes)
etwas Baergfeuer Chilisauce

Variante 2:

3 EL Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce
1½ TL Senf
wenig Baergfeuer Chilisauce

Variante 3:

etwas Kikkoman Ponzu

FRITTIERTE GYOZA mit verschiedenen Dips

Zubereitung

Gyoza

100 g Crevetten und Baergfeuer Mayonnaise in einem Mixer pürieren. Die übrigen Crevetten (150 g) in kleine Stücke schneiden und mit ein paar Tropfen Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce und Sesamöl vorwürzen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und klein schneiden. Shiitake-Pilze evtl. waschen, putzen und grob hacken. Wasserkastanien ebenfalls zerkleinern und mit Kartoffelmehl vermischen.

Alle Zutaten für die Füllung in eine Schüssel geben und gut vermischen. In die Mitte des Gyoza-Teiges jeweils ca. 15 g Füllung geben. Mit einem angefeuchteten Finger halb um den Rand des Teigblattes fahren, das Blatt um die Füllung klappen, die Ränder nun in Falten legen und gut zusammendrücken.

In einer Pfanne Öl erhitzen (160-170° C), die Gyoza knusprig goldbraun frittieren und mit den Dip-Saucen servieren. Nach Wunsch die Gyoza auf einem Bett aus Salatblättern und halbierten Cherrytomaten anrichten.

Dip-Saucen

Für die Dip-Saucen die jeweiligen Zutaten gut vermischen. Die Dips können natürlich nach eigenen Wünschen adaptiert werden.

4 Personen

i Rezept entwickelt von Kikkoman