HAUGEN-GRUPPEN

Steamdumplings og gyoza potstickers med dip (10 personer)



Forberedelse

Tilbereding
Steamdumpling fra fryst:
Enten: Damp i konveksjon på flate brett med bakepapir eller i bambussteamer med bakepapir ca 7-8 min. Hvis de er tint på forhånd kan du halvere tiden. Avslutt på en flatgrill eller i stekepanne for litt farge og crunch.

Eller: Tin opp og frityrstek ca 1,5 min så er de klare for servering. Tilbereder du vanlig Gyoza må du kutte litt i tiden

Potstickers: Avslutt i panne med olje og stek på flatsiden som på bildet. Saus: Miks Kikkoman Less salt Soyasaus med Happy Buddha Sesamolje og litt eddik

Produkter

Gyoza Dumpling vegan *(Gluten,Hvete gluten,Soya)	30 stk	eller
Steam Gyoza Dumpling kylling *(Gluten,Hvete gluten,Soya,Sesamfrø,Bløtdyr,kan inneholde spor av Spelt gluten,Khorasanhvete gluten,Rug gluten,Bygg gluten,Havre gluten,Selleri)	30 stk	
Dip saus		
Soyasaus mindre salt 20l *(Gluten,Hvete gluten,Soya)	170 ml	
Balsamicoeddik *(Svoveldioksid eller sulfitter)	20 ml	
Sesamolje *(Sesamfrø)	10 ml	

*Allergener