KIKKOMAN

Frittierte Gyoza

Gesamtzeit **20 Min.**

ZUTATEN

4 Portion(en)

1	Packung Gyoza-Teig
250 g	Garnelen, geschält und entdarmt
2 EL	Mayonnaise
1 TL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1 TL	Sesamöl
2	Lauchzwiebeln
5	Shiitakepilze
50 g	Wasserkastanien
1 TL	Kartoffelmehl
	weißer Pfeffer
1 TL	Zucker

ZUBEREITUNG

Schritt 1

100 g Garnelen und Mayonnaise in einem Mixer pürieren. Übrige Garnelen (150 g) in kleine Stücke schneiden und mit ein paar Tropfen Sojasauce und Sesamöl vorwürzen.

Schritt 2

Lauchzwiebeln putzen, waschen und hacken. Shiitake-Pilze evtl. waschen, putzen und grob hacken. Wasserkastanien ebenfalls hacken und mit Kartoffelmehl vermischen.

Schritt 3

Alle Zutaten für die Füllung in eine Schüssel geben und gut vermischen.

Schritt 4

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.

Schritt 5

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, halbierten Kirschtomaten und Kapstachelbeeren anrichten.