One Pan Dumplings (Ovnsbakte Gyoza i currysaus)



Ingredienser

♥ 25 gyoza (frosne, gjerne med kylling, se tips)
♥ 1 stor pak choy (eller 2 små, se tips)

Currysaus:
♥ 5 dl kokosmelk
♥ 1 ss rød curry paste (se tips)
♥ 3 fedd hvitløk
♥ 1 ss revet fersk ingefær
♥ 3 ss soyasaus
♥ 1 ss brunt sukker
♥ 2 ss riseddik
♥ 2 ss sesamolje

Topping:
♥ 1 vårløk
♥ 1 ss sesamfrø
♥ frisk koriander
♥ 1 ss chili crisp (se tips)

Servering:
♥ kokt jasminris eller eggnudler

Fremgangsmåte

Finn frem en ildfast form (ca. 20 x 30 cm).

Ha kokosmelk i formen og tilsett også de øvrige ingrediensene til currysausen. Visp sausen raskt sammen.

Kutt opp pak choy og legg i formen.

Legg deretter gyoza i formen (de trenger ikke å tines først). Dytt gyozaene godt ned i sausen.

Sett formen midt i ovnen ved 200°C i ca. 30 minutter.

Dryss over kuttet vårløk, sesamfrø og frisk koriander. Bruk en teskje til å ha over litt chili crisp hvis du liker det.

Serveres nylaget! Som tilbehør kan du eventuelt ha kokt jasminris eller eggnudler.

Tips

♥ Gyoza fås kjøpt med ulike type fyll. Jeg brukte her gyoza med kyllingfyll, men andre varianter går like fint å bruke. Tilberedes i frossen tilstand.

♥ De ulike ingrediensene til currysausen fås kjøpt i de fleste norske matbukkene.

♥ Pak choy (også kalt bok choy) er en asiatisk type kål med blader som kan minne litt om kinakål. Fås kjøpt i de fleste store matbutikkene. Du kan alternativt bruke spinatblader, kinakål, eller kuttet spisskål eller rødkål.

♥ Jeg har her brukt thailandsk rød curry paste, som er lett å få tak i. Du kan alternativt bruke koreansk, fermentert rød chilipaste: *gochujang*.

♥ Chili crisp er en kinesisk chiliolje som også fås kjøpt i de fleste store matbutikkene. Juster mengden rød curry paste og chili crisp utfra hvor sterk du liker maten.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/one-pan-dumplings-ovnsbakte-gyoza-i-currysaus