

GYÔZA

- 200 g de porc,
- 60 g de bœuf haché,
- 5 feuilles de chou chinois,
- (PM) sel,
- 50 g de nira (feuilles d'ail)
- (PM) gingembre,
- 1 ciboule,
- 2 cuillère à café de d'huile de sésame,
- 1 cuillère à café de sauce de soja,
- 1 cuillère à soupe de saké ou mirin,
- (PM) poivre,
- 1 sachet de pâte à gyôza,
- Huile,
- Tsuké-tiaré :
 - sauce de soja,
 - vinaigre japonais,
 - râyu.

Hacher le porc, mélanger avec le bœuf haché, réserver.

Couper finement le chou chinois et le nira

Ajouter ½ cuillère à café de sel.

Placer le chou et le nira dans un torchon. Malaxer et presser pour extraire l'eau du chou.

Peler puis hacher le gingembre.

Emincer la ciboule.

Mélanger le chou et le nira, la viande, le gingembre, la ciboule, la sauce soja, l'huile de sésame, le saké ou le mirin.

Prendre une feuille de pâte à gyôza, disposer 1 cuillère à café de farce au milieu. Mouiller le bord de pâte avec un pinceau trempé dans l'eau. Fermer la pâte en pliant en deux et en plissant en même temps.

Placer dans une poêle avec un peu d'huile.

Faites cuire à feu moyen jusqu'à ce que le fond des gyôza soit doré.

Verser de l'eau et couvrir.

Faire cuire en remuant jusqu'à ce que l'eau soit évaporée.

Mélanger la sauce soja, le vinaigre et le râyu pour préparer la sauce.