

Koreaanse gyoza's (jjin-mandu's)

met paddenstoelen en kimchi; fris van komkommer & radijs

Menugang

Voorgerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

30 minuten

Benodigdheden

Stoomoven

Kooplaar

Ingrediënten

Jinn-mandu's:

- 12 ontdooide gyoza-plakjes
- 100 gr. Champignons
- ½ stengel bosui
- 1 teen knoflook
- 1 el uitgeknepen kimchi
- 1 el sojasaus + 1 el sesamololie
- 1 limoen: rasp en sap (ook voor salade)
- peper en zout

Frisse salade

- ¼ komkommer
- 10 radijsjes
- el soja + el sesamololie
- limoensap (zie mandu's)
- zwart sesamzaad

Bereidingswijze

Salade

1. Snij de komkommer overlangs door en haal de zaadlijst eruit met een lepel. Snijd in blokjes.
2. Snij de radijsjes in partjes.
3. Meng de soja, sesamololie en het limoensap in een kom en meng met de komkommer en de radijs.

Jinn-mandu's

1. Snij de bosui in ringetjes en hak de knoflook fijn.
2. Snij de paddenstoelen in kwarten en bak ze in een koekenpan een paar minuten in wat zonnebloemolie tot ze goudbruin gaan kleuren.
3. Fruit de bosui en de knoflook een minuutje mee.
4. Doe de uitgeknepen kimchi, de soja, de sesamololie en de limoen in een staafmixerbak.
5. Blend daarmee het paddenstoelenmengsel kort: moet ietsje structuur houden. Proef en breng indien nodig op smaak met zout & peper en/of limoensap.
6. Schep een flinke theelepel op elk gyoza-vel en klap die om tot een halve maan, druk aan en plak de randen dicht met een natte vinger.
7. Leg de mandu's op een rvs stoomplaat en gaar ze in 8 min op 100° C volledig stoom.

Serveren

Schik de mandu's op een bord en leg de salade met daar bovenop wat zwart sesamzaad ernaast. Garneer verder met wat koriander en/of ringetjes rode peper en bosui.