

## Eend Gyoza

Voorgerecht



### Ingrediënten

250 g	Dijenfilet zonder bot (Fijn gemalen)
250 g	Restvlees (Doorsnee 13 mm)
65 g	Uien (gesneden)
25 g	Gember (gesneden)
1 g	Monosodium L-glutamate
1,5 g	Witte peper poeder
40 g	Lichte sojasaus
15 g	Suiker
10 g	Hoi sin saus
12 g	Sesamsaus

### Bereidingswijze

1. Voeg in een mengschaal dijenfilet zonder bot, rest vlees, ui, gember, MSG, lichte peper soyasaus, suiker, hoi sin saus en sesamololie toe.
2. Mix dit totdat het dik wordt.
3. Voeg dit mengsel (10 gram) in gyoza vel, en vorm dan de juiste portie grootte en vouw deze dubbel.
4. Verhit de olie in een pan, en doe de gyoza daarin. Voeg daarna ook wat water toe.
5. Bedek de pan voor 2 minuten en verwijder de gyoza uit de hitte.
6. Rangschik dan het bord, en serveer de gyoza heet.

DTT Recept Bak-007

FOKKO KORTLANGLAAN 116, 3853 KH ERMELO, THE NETHERLANDS  
TELEFOON: +31(0)341-553675 E-MAIL: info@br-tomassen.com BTW NR.: NL 8073 26 306.B01  
KVK: 080 79037 BIC: RABONL2U IBAN: NL92 RABO 0397 7998 61

KIJK VOOR MEER  
RECEPTEN OP:  
[WWW.DUCK-TO-THEEK.NL](http://WWW.DUCK-TO-THEEK.NL)  
*Eet smakelijk!*

Powered by:



**BR-TOMASSEN**  
www.br-tomassen.com