
amuse 20 pers

ingrediënten

3 ganzenbouten

ganzenvet

gyozavellen

100 gr sjiitaken

naar smaak

hoisinsaus

kalfsfond

sake

2 koks | grote pan

gefrituurde eidooier

1. Konfijt de ganzenbouten in het ganzenvet.
[konfijt 4 tot 6 uur, kijk na 4 uur hoe de garing is]
 2. Zorg dat ze tijdens het garen net onder het vet staan.
 3. Pluk de ganzenbouten.
 4. Snijd de shiitake fijn en bak deze.
 5. Bak de geplukte ganzenbout kort mee.
 6. Voeg naar smaak wat hoisin saus en kalfsfond toe.
 7. Reduceer dit tot het licht om het vlees heen plakt.
 8. Beleg de gyoza's met de vulling en maak de randjes vochtig met water.
 9. Vouw dicht en druk het deeg licht aan met de vingers.
 10. Bak ze daarna aan één zijde in een beetje olie in een hete pan.
 11. Blus af met sake en stoof onder een deksel gaar.
-

