

Gyozas aux crevettes - Saveurs du monde

🍴 4 portions · ⌚ prep. 30m · 🕒 cuisson 40m

🌾 gluten 🦀 crustacés 🍷 soja

Gyozas farcis aux crevettes, poireau, ail et gingembre, assaisonnés au mirin et à la sauce soja.

Asie / Japon

INGRÉDIENTS

□ oignon, finement haché	1	□ crevettes, décortiquées et détaillées en petits cubes	450 g
□ poireau, finement haché	1	□ mirin	2 càs
□ ail, émincées	2 gousses	□ sauce soja	2 càs
□ gingembre frais, râpé	2 càc	□ Pate pour Gyozas	30

PRÉPARATION

1. Mélanger l'oignon, le poireau, l'ail et le gingembre frais.
2. Ajouter les crevettes, le mirin et la sauce soja et mélanger le tout.
3. Préparez vos gyoza en déposant une cuillère à café de farce au centre de chaque disque de Pate pour Gyozas, puis en les refermant en mouillant légèrement le bord supérieur afin de les souder le plus possible.