

- Neem dan een gyoza vel en maak hem licht vochtig met wat water.
- Doe wat van de vulling in het midden van het vel, en vouw hem aan de bovenkant dicht. Knijp voorzichtig de randen dicht met je vingers.
- Zet dan een schone Dutch oven boven het directe vuur en voeg 1 á 2 el olie toe, laat dit even warm worden.
- Doe dan een aantal Gyoza's (4 tot 6 tegelijk) in de pan en bak ze aan één kant krokant en goudbruin.
- Doe dan een aantal lepels water in de pan en doe direct het deksel erop. PAS OP! Doordat je vocht toevoegt aan de hete olie kan het gaan spetteren, kijk dus goed uit dat je jezelf niet verbrand!
- Laat ze voor ongeveer 4 minuutjes stomen en haal ze dan uit de pan.
- Maak eventueel af met wat sesamzaadjes en een dipje van sojasaus, en dan genieten maar!

