

Ovenschotel met gyoza en rode curry



Velthuizen
EUKINGE BAKKERIJ

🕒 30 minuten

👥 2 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

1 zak gyoza	1 el rijstazijn	1 paprika
3 tenen knoflook	1 el 100% pindakaas	100 gram tauge
3 el sojasaus	150 ml groentebouillon	1 bosui
2 el sesamololie	150 ml kokosmelk	3-2 tl crispy chili olie

Stap 2 | Romige currysaus

Begin met het voorverwarmen van de oven op **oven op 200 °C**. Neem een ovenschaal en schenk hierin de kokosmelk. Voeg de currypasta, sojasaus, sesamololie en de fijngehakte knoflook toe. **Roer** dit rustig door met een garde tot de currypasta volledig is opgelost en je een **gladde, geurige saus** krijgt. Voeg vervolgens gesneden paprika, taugé en ui toe.



Stap 3 | Schotel in de oven

Leg de bevroren gyoza's naast elkaar met de **platte kant naar beneden** in de saus. Het is niet nodig ze te ontdooien; ze garen perfect in de oven terwijl ze de smaken van de saus opnemen.

Zet de ovenschaal in de voorverwarmde oven en laat de gyoza's **20 tot 25 minuten** garen. Sprenkel de **ovenschotel met gyoza met rode curry** vóór het serveren nog wat crispy chili olie, bosui in dunne ringetjes en wat sesamzaadjes.

Eet smakelijk!

