



Gyoza

Ingrediënten

- 1 zak Gyoza 454630
- Oosterse sesamsaus 204578
- Gebakken uitjes 656850
- Sesamzaadjes 650817
- Pagoda schaal en deksel 855291/855243
- 1 Bosje lente-ui 400729

Bereidingswijze

1. Bak de gyoza 10 minuten op 180 °C.
2. Laat de gyoza afkoelen en meng met de Oosterse Sesamsaus.
3. Leg 6 à 7 gyoza op een pagodaschaaltje.
4. Strooi hierover de sesamzaadjes en gebakken uitjes.
5. Maak het geheel eventueel nog af met gesneden lente-ui.

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014