



Gyoza Salat

Für die Gyoza:

10 Stück(e) Gyoza (TK oder frisch - mit Gemüse, Huhn oder Schwein)

1 Esslöffel Lien Ying Erdnuss Öl

Für den Salat:

1 Handvoll gemischter Blattsalat

1 kleine Karotte

0.5 Salatgurke

1 Frühlingszwiebel

80 g Edamame

Für das Dressing:

2 Esslöffel Lien Ying Shoyu Sojasauce

1 Teelöffel Lien Ying Chili Knoblauch Paste

1 Esslöffel Lien Ying Reis Essig

1 Teelöffel Lien Ying Sesam Öl geröstet

1 Teelöffel Liakada Griechischer Honig Thymian

Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

1 Teelöffel geriebener Ingwer

1 Limette (Saft)

Zum Garnieren:

Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

Frischer Koriander oder frische Minze

Erdnüsse

Gyoza Salat

1.

TK-Gyoza nach Packungsanleitung in einer Pfanne mit etwas Öl goldbraun braten und ggf. dämpfen, bis sie durch sind. Warm halten.

Das Gemüse waschen. Karotte in feine Streifen, Gurke in dünne Halbringe und Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Edamame kurz kochen. Alles mit den Gyozas in eine große Schüssel geben.

Für das Dressing alle Zutaten gut verrühren oder in einem Schraubglas schütteln.

Den Salat mit dem Dressing vermischen. Mit Sesam, Kräutern und ggf. Erdnüssen garnieren.