



## Dumplings με λουκάνικο και λαχανικά

<b>Υλικά:</b>	<b>Εκτέλεση</b>
<b>Για τη γέμιση των dumplings</b>	
200 γρ. κιμά από λουκάνικα με πράσο και μπαχαρικά 200 γρ. κινέζικο λάχανο 20 γρ. σάλτσα σόγιας 1 cm ginger 80 γρ. καρότο 20 γρ. φρέσκο κρεμμύδι 5 γρ. σησαμέλαιο ½ τσίλι πιπεριά 10 γρ. σουσάμι καβουρδισμένο 1 αυγό 20 φύλλα κόλιανδρου Gyoza leaves	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Περνάμε τα λουκάνικα από τη μηχανή του κιμά</li><li>2. Ψιλοκόβουμε το τσίλι, το φρέσκο κρεμμύδι και το ginger. Κόβουμε σε πολύ λεπτές λωρίδες το καρότο και το λάχανο σε λωρίδες 0,5 εκ.</li><li>3. Σε ένα αντικολλητικό τηγάνι σοτάρουμε με λίγο ελαιόλαδο το καρότο, το τσίλι και το ginger. Προσθέτουμε το λάχανο και συνεχίζουμε το σοτάρισμα να μαραθεί ελαφρά.</li><li>4. Σβήνουμε με τη σόγια.</li><li>5. Εκτός φωτιάς, προσθέτουμε τον ψιλοκομμένο κόλιανδρο, το σησαμέλαιο, το φρέσκο κρεμμύδι και το καβουρτισμένο σουσάμι.</li><li>6. Μόλις το μείγμα κρυώσει, προσθέτουμε το αυγό και πλάθουμε για 1'.</li><li>7. Παίρνουμε 1 φύλλο gyoza και τοποθετούμε μέσα 1 κ.γ. από το μείγμα μας. Με το δάχτυλό μας, βρέχουμε με ελάχιστο νερό γύρω γύρω το φύλλο, έτσι ώστε να κολλήσει κατά το κλείσιμο.</li><li>8. Αρχίζουμε να κλείνουμε τα dumplings κάνοντας μικρά τσιμπιματάκια από τη μία πλευρά και κολλώντας με την άλλη. Δουλεύουμε από τη μια άκρη του φύλλου ανά μικρά διαστήματα, ώστε να δημιουργηθεί το αντίστοιχο σχέδιο. Προσέχουμε να κλείσει καλά η ζύμη για να μην ανοίξουν κατά το μαγείρεμα. Εναλλακτικά, μπορούμε να τα κλείσουμε σαν ραβιόλι.</li><li>9. Για το μαγείρεμα: Σε αντικολλητικό τηγάνι που έχουμε ζεστάνει, προσθέτουμε ελάχιστο βούτυρο και τα dumplings με τη βάση τους να ακουμπάει κάτω (το σχέδιο του κλεισίματος προς τα επάνω). Σοτάρουμε για 1', ίσα ίσα να πάρουν ελαφρύ χρώμα στη βάση. Στη συνέχεια ρίχνουμε ½ κούπα νερό και σκεπάζουμε με καπάκι. Μαγειρεύουμε σε μέτρια φωτιά για 2-3'.</li></ol>
<b>Για τη σάλτσα</b>	
2 κ.γ. ζάχαρη 2 κ.σ. νερό 4 κ.σ. σάλτσα σόγιας	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Διαλύουμε τη ζάχαρη στο νερό.</li><li>2. Προσθέτουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά.</li></ol>



---

2 κ.γ. ρύζι ξυδιού  
2 κ.γ. chili oil  
2 κ.γ. σκόρδο ψιλοκομμένο  
2 κ.γ. σουσάμι  
καβουρντισμένο  
1 κ.γ. σησαμέλαιο