



Gyoza com Molho de Amendoim



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:10

Ingredientes

MOLHO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
manteiga de amendoim	meia xícara	100 g
Molho Shoyu SATIS!® Profissional	4 colheres (sopa)	60 ml
Alho (picado)	4 dentes	12 g
Vinagre de arroz	2 colheres (sopa)	30 ml
Azeite de pimenta	2 colheres (sopa)	30 ml
Água	4 colheres (sopa)	60 ml

GYOZAS

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Óleo de soja	2 colheres (sopa)	30 ml
Água	8 colheres (sopa)	120 ml

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Gyoza de Frango com Porco Ajinomoto®	30 unidades	600 g

Modo de Preparo

1. Prepare o molho: Em um bowl médio, coloque a manteiga de amendoim, o SATIS!®, o alho, o vinagre e o azeite de pimenta, bata com um mixer por 1 minuto ou até incorporar. Adicione a água e bata por mais 1 minuto.

2. Prepare os gyozas: em uma frigideira grande, coloque metade do óleo e metade da água, e leve ao fogo médio para aquecer. Disponha metade dos Gyozas Ajinomoto®, tampe a panela, e frite por 4 minutos, ou até dourar a base e cozinhar com o vapor. Retire do fogo e repita o processo com o restante do óleo, da água e dos Gyozas Ajinomoto®.