

Mode d'emploi

Nos GYOZAS

poulet ou végétarien



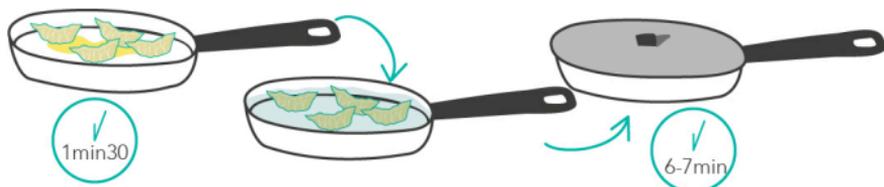
RETROUVEZ-LES
EN BOUTIQUE !

mon panier d'Asie

TOUTE L'ASIE AU QUOTIDIEN

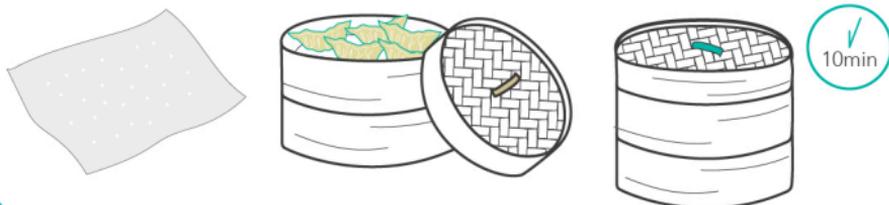
NOS GYOZAS EN TROIS CUISSONS

• Gyozas grillés



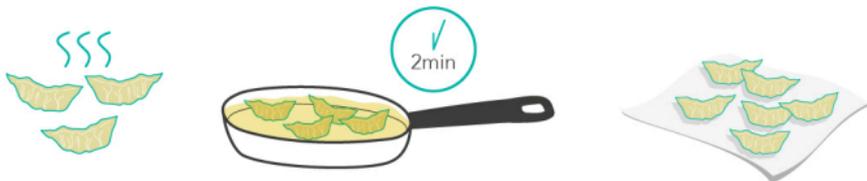
- 1 Faites revenir les gyozas dans l'huile pendant 5 minutes.
- 2 Ajoutez de l'eau jusqu'à hauteur des gyozas
- 3 Recouvrez et laissez cuire à petit feu jusqu'à complète évaporation.

• Gyozas à la vapeur



- 1 Faites des trous dans du papier cuisson et placez-le au fond du panier vapeur.
- 2 Déposez les gyozas encore surgelés dans le panier
- 3 Couvrez et laissez cuire 10 min. Laissez reposer quelques minutes.

• Gyozas frits



- 1 Décongelez les gyozas quelques heures au réfrigérateur ou 5min au micro-onde.
- 2 Faites chauffer de l'huile de tournesol et plongez-y les gyozas.
- 3 Une fois bien dorés, sortez les gyozas et égouttez-les sur du papier absorbant.