

# LA RECETTE du LUNDI



one pot gyoza version comptoir

plat



## INGRÉDIENTS

- 1 càs de pâte de curry
- 1 càs de pâte miso
- 1 càs de beurre de cacahuète
- 3 càs de sauce soja
- 400 ml de lait de coco
- 2 gousses d'ail
- Le jus d'un citron vert
- De la cébette
- Des épinards (optionnel mais incroyable)
- 10 gyozas

## PRÉPARATION

Il te suffit de mélanger pour les ingrédients dans un plat et d'ajouter un peu d'eau pour détendre la sauce, dépose tes gyoza, puis direction le four.

🕒 30 minutes à 180°C  
À la sortie, ajoute encore un peu de cébette et un filet d'huile pimentée...  
et là, c'est fini 😱🔥

