KIKKOMAN

Boheme-dumplings med blommer og panko

Samlet tid **105 min.** **30 min.** Arbejdstid **60 min.** Tilberedningstid **15 min.** Hviletid

Næringsindhold:
3.083 kJ / 740 kcal

Fedt: **37,1 g** Protein: **12,9 g**
Kulhydrater: **86,9 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

Dumplings:

400 g	melede kartofler
100 g	hvedemel
25 g	semulje
20 g	blødt smør
1	æggeblomme
50 g	sukker
0,5 tsk.	salt
8	damsonblommer
8	sukkerknalder
0,5 tsk.	stødt kanel
0,25 tsk.	stødt kardemomme
2 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
0,5 tsk.	salt til vandet
2 spsk.	ekstra hvedemel

Panade:

80 g	smør
100 g	Kikkoman Panko - sprød rasp i japansk stil

Vaniljeskum:

1	vaniljestang
3	æggeblommer
8 g	vaniljesukker
1 spsk.	sukker
125 ml	double cream piskefløde
	En kvist mynte

FREMGANGSMÅDE

Step 1

400 g melede kartofler - **100 g** hvedemel - **25 g** semulje - **20 g** blødt smør - **1** æggeblomme - **50 g** sukker - **0,5 tsk.** salt
Vask kartoflerne grundigt, og kog dem med skræl i 25-30 minutter, indtil de er møre. Hæld vandet fra, lad dem dampe tørre i kort tid, fjern skrællen, og mos dem igennem en kartoffelpresser, mens de stadig er varme. Lad dem køle af. Bland mel, semulje, smør, æggeblomme, sukker og ½ tsk. salt med kartoflerne, og lad dejen stå i 15 minutter.

Step 2

8 damsonblommer - **8** sukkerknalder - **0,5 tsk.** stødt kanel - **0,25 tsk.** stødt kardemomme - **2 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **0,5 tsk.** salt til vandet - **2 spsk.** ekstra hvedemel
Rids blommerne og fjern stenene. Læg en sukkerknald i midten af hver blomme. Rør kanel, kardemomme og Kikkoman sojasauce sammen, og pensl blommerne med krydderiblandingen. Fyld en stor gryde med vand, og bring det i kog med lidt salt. Fordel lidt mel på bordpladen, rul kartoffeldejen til en tyk rulle på 5 cm tykkelse. Skær den i 8 skiver, og flad hver skive en smule ud. Læg en blomme på hver skive, form dejen om blommen, og pocher de fyldte kartoffeldumplings i simrende vand i 10-15 minutter, indtil de er tilberedte.

Step 3

80 g smør - **100 g** Kikkoman Panko - sprød rasp i japansk stil
Smelt smørret i en stor pande, og rist Kikkoman panko, indtil raspen er gylden. Fjern de tilberedte

dumplings fra vandet med en hulske. Lad dem dryppe af, og rul dem derefter i den smørstegte rasp.

Step 4

1 vaniljestang - **3** æggeblommer - **8 g** vaniljesukker - **1 spsk.** sukker - **125 ml** double cream piskefløde - En kvist mynte

Flæk vaniljestangen på langs, og skrab kornene ud. Pisk æggeblommer med vaniljekorn, vaniljesukker, sukker og double cream piskefløde over vandbad i ca. 5 minutter, indtil blandingen er let og skummende. Anret dumplings på tallerkener, og hæld vaniljeskummet over. Pynt med mynte og ristet Kikkoman panko inden servering.