KIKKOMAN

Brøddumplings med spinat og svampesauce

Samlet tid **45 min.** **20 min.** Arbejdstid **25 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
3.273 kJ / 783 kcal

Fedt: **55 g** Protein: **30 g**
Kulhydrater: **59 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

Brøddumplings:

10 g	smør
180 g	finthakket babyspinat
40 g	finthakket løg
60 ml	mælk
1,5 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce Med Mindre Salt
0,33 tsk.	friskmalet sort peber
0,25 tsk.	muskatnød
150 g	gammelt brød i tern
15 g	Grana Padano, revet
1,5 spsk.	Kikkoman Panko - sprød rasp i japansk stil
1	æg

Svampesauce:

150 g	champignon
15 g	smør
60 g	finthakket løg
100 ml	piskefløde double cream
1	fed hvidløg, presset
1,5 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce Med Mindre Salt
0,33 tsk.	tørret timian
0,33 tsk.	friskmalet sort peber
1 tsk.	citronsaft
0,5 tsk.	citronskal

Derudover:

30 g	røget bacon i tern
1 spsk.	hakket persille
0,33 tsk.	friskmalet sort peber

FREMGANGSMÅDE

Step 1

10 g smør - **180 g** finthakket babyspinat - **40 g** finthakket løg - **60 ml** mælk - **1,5 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce Med Mindre Salt - **0,33 tsk.** friskmalet sort peber - **0,25 tsk.** muskatnød - **150 g** gammelt brød, i tern - **15 g** Grana Padano, revet - **1,5 spsk.** Kikkoman Panko - sprød rasp i japansk stil - **1** æg

Smelt smørret på en gryde. Tilsæt spinat og steg det, til det er faldet sammen. Flyt det derefter over på en tallerken. Steg løg på samme pande, indtil de er gennemsigtige. Tilsæt derefter mælk, Kikkoman sojasauce med mindre salt, peber og muskatnød, og varm det hele forsigtigt op. Hæld blandingen over brødternene, tilsæt derpå spinat, ost, Kikkoman panko og ægget. Bland det hele sammen til en dej, og form dejen til små dumplings med fugtige hænder. Læg de fyldte dumplings i varmt vand, og lad dem simre i 12 minutter. Sørg for, at vandet ikke koger.

Step 2

150 g champignon - **15 g** smør - **60 g** finthakket løg - **100 ml** piskefløde double cream - **1** fed hvidløg, presset - **1,5 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce Med Mindre Salt - **0,33 tsk.** tørret timian - **0,33 tsk.** friskkværnet sort peber - **1 tsk.** citronsaft - **0,5 tsk.** citronskal

Skær svampene i skiver. Smelt smørret i en pande, tilsæt løg, og steg, indtil de er gennemsigtige. Tilsæt svampene, og tilbered dem i 5 minutter, indtil al væde er fordampet. Hæld piskefløde på panden, tilsæt hvidløg, Kikkoman sojasauce med mindre salt, tørret timian, peber, citronsaft og citronskal. Lad det simre ved lav varme, indtil

saucen tykner under jævnlig omrøring.

Step 3
30 g røget bacon i tern
Steg bacon på en anden pande, indtil fedtet er smeltet og stykkerne er sprøde.

Step 4
1 spsk. hakket persille - **0,33 tsk.** friskmalet sort peber
Læg de færdige dumplings på en tallerken, hæld svampesauce over, og drys med bacon, persille og peber inden servering.