

Dumplings af søde kartofler med svampesauce

Samlet tid **55 min.** 15 min. Arbejdstid 40 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:
4354 kJ / 1040 kcal

Fedt: **51 g** Protein: **25 g**
Kulhydrater: **122 g**

INGREDIENSE

R

2 Portioner

600 g	søde kartofler
65 g	hvedemel
3 spsk.	kartoffelstivelse
1	æg
0,5 tsk.	salt
Svampesauce:	
1 spsk.	smør
500 g	svampe (50/50 hvide og brune)
4	skalotteløg
2	fed hvidløg
1 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
1 tsk.	peber
250 ml	piskefløde
0,5 bundt	persille

FREM GANGSMÅDE

Step 1

600 g søde kartofler

Forvarm ovnen til 190 grader. Vask, skræl og skær kartoflerne i mindre stykker. Læg dem i et ovnfast fad med bagepapir, og bag dem i ca. 25 minutter, indtil de er blevet møre. Køl kartoffelstykkerne helt af og pres dem derefter med en kartoffelmoser.

Step 2

65 g hvedemel - **3 spsk.** kartoffelstivelse - **1** æg - **0,5 tsk.** salt

Hæld de fleste søde kartofler, hvedemel, kartoffelstivelse, salt og æg i en skål. Ælt dejen igennem, indtil den er samlet, og form den derefter til små ruller. Skær rullerne ud til dumplings og kog dem derefter lidt ad gangen i saltet vand. Fra det øjeblik de flyder op til overfladen, skal de koges i 3 minutter.

Step 3

1 spsk. smør - **500 g** svampe (50/50 hvide og brune) - **4** skalotteløg - **2** fed hvidløg - **1 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **1 tsk.** peber - **250 ml** piskefløde - **0,5 bundt** persille
Vask svampene og skær dem i skiver. Skær skalotteløgene ud som tændstikker og knus de to fed hvidløg. Sautér skalotteløgene i smør, indtil de bliver glasagtige, og tilsæt derefter svampe og hvidløg. Steg indtil det bliver gyldent. Krydr med Kikkoman sojasauce og peber. Tilsæt piskefløden og den hakkede persille og bring det hele i kog. Hæld saucen hen over de færdige dumplings og pynt med persille.