KIKKOMAN

# Kimchi-dumplings med kål og svampe

Samlet tid **85 min.** **30 min.** Arbejdstid **35 min.** Tilberedningstid **20 min.** Hviletid

Næringsindhold:
**1.890 kJ / 452 kcal**

Fedt: **12 g** Protein: **13 g**
Kulhydrater: **68 g**

## INGREDIENSER

**2 Portioner**

| | |
|---|---|
| **300 g** | hvedemel |
| **50 ml** | planteolie |
| **2,5 spsk.** | Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce |
| **200 ml** | varmt vand |
| **250 g** | hvidkål |
| **1,5 liter** | vand |
| **1 tsk.** | salt |
| **3** | løg |
| **1** | fed hvidløg |
| **1 tsk.** | honning |
| **250 g** | champignon |
| **2 spsk.** | Kikkoman Krydret Chilisauce til Kimchi |
| **1 tsk.** | friskkværnet peber |
| **1 spsk.** | friske timianblade |

## FREMGANGSMÅDE

### Step 1

**300 g** hvedemel - **20 ml** planteolie - **0,5 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **200 ml** varmt vand
Hæld melet på et arbejdsbord, og lav en fordybning i midten. Tilsæt olie, Kikkoman sojasauce og varmt vand. Bland og ælt, indtil dejen er glat og elastisk. Læg en skål over dejen, og lad den hvile i 20 minutter.

### Step 2

**250 g** hvidkål - **500 ml** vand - **2** løg - **1** fed hvidløg - **250 g** champignon - **20 ml** planteolie - **2 spsk.** Kikkoman Krydret Chilisauce til Kimchi - **1 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **1 tsk.** friskmalet peber
Snit kålen i fine strimler. Læg den i en gryde, hæld kogende vand over, og kog i 15-20 minutter, indtil kålen er mør. Hæld vandet fra, og pres resten af væden ud af kålen. Lad den køle let af, og hak den derefter fint. Skær løg i fine tern, og hak både hvidløg og svampe fint. Opvarm olie på en pande, tilsæt løg og steg, indtil de er gennemsigtige. Tilsæt hvidløg og tilbered i yderligere et minut. Tilsæt svampe og derpå kål. Smag til med peber, Kikkoman kimchi chilisauce og Kikkoman sojasauce. Steg det hele i 2-3 minutter, og stil derpå fyldet til side, så det kan køle af.

### Step 3

**1 liter** vand - **1 tsk.** salt
Del dejen op i tre portioner. Tag en portion og rul den ud til en tynd plade. Sørg for at dække de to resterende portioner til, så de ikke tørrer ud. Udstik cirkler af den udrullede dej. Læg en teskefuld fyld i

midten af hver cirkel, fold dem til halvmåner og pres kanterne sammen. Stil de færdige dumplings på et meldækket bræt, og dæk dem med et viskestykke. Gentag med den resterende dej. Mængden af dej bør række til 15-20 dumplings. Kog de fyldte dumplings portionsvis i kogende saltet vand.

**Step 4**

**1** løg - **10 ml** planteolie - **1 tsk.** honning - **1 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **1 spsk.** friske timianblade

Skær løg i tynde både og steg dem i olie. Tilsæt honning, Kikkoman sojasauce og halvdelen af timianbladene. Server de færdige dumplings med de karamelliserede løg, og drys med de resterende timianblade.