

# Mochidumplings med matcha og mango

Samlet tid **25 min.** 20 min. Arbejdstid 5 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:  
**980 kJ / 234 kcal**

Fedt: **6,2 g** Protein: **6,3 g**  
Kulhydrater: **35,6 g**

## INGREDIENSER

8 Portioner

<b>200 g</b>	silketofu
<b>200 g</b>	rismel
<b>3 spsk.</b>	brun farin
<b>2 tsk.</b>	vaniljesukker med bourbon-vanilje
<b>1 tsk.</b>	matchapulver
<b>Sauce:</b>	
<b>400 g</b>	mangokød
<b>4 tsk.</b>	<a href="#">Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce</a>
<b>2 tsk.</b>	<a href="#">Kikkoman Sødtsmagende Krydderi til Madlavning i Mirin-stil</a>
<b>2</b>	grønne kiwier
<b>Pynt:</b>	
	Enkelte mynteblade
<b>2 tsk.</b>	matchapulver
<b>4 tsk.</b>	sorte sesamfrø
<b>4 spsk.</b>	ristede kokosflager
<b>200 g</b>	hindbær

## FREM GANGSMÅDE

### Step 1

**200 g** silketofu - **200 g** rismel - **3 spsk.** brun farin -  
**2 tsk.** vaniljesukker med bourbonvanilje - **1 tsk.**  
matchapulver

Dup tofuen helt tør, og bland den grundigt med  
rismel, sukker og vaniljesukker. Del dejen op i to  
halvdele, og ælt matchapulveret i den ene portion.

### Step 2

Form dejen til 24 valnødstore bolde.

### Step 3

**400 g** mangofrugtkød - **4 tsk.** [Kikkoman Naturligt  
Brygget Sojasauce](#) - **2 tsk.** [Kikkoman  
Sødtsmagende Krydderi til Madlavning i  
Mirin-stil](#) -  
**2** grønne kiwier

Purér mangoen med Kikkoman sojasauce  
og Kikkoman krydderi i mirin-stil. Skræl de to  
kiwier, og skær dem i skiver eller tern.

### Step 4

Kog dumplings i 5-7 minutter i rigeligt kogende  
vand (se tip).

### Step 5

Enkelte mynteblade - **2 tsk.** matchapulver - **4 tsk.**  
sorte sesamfrø - **4 spsk.** ristede kokosflager - **200  
g** hindbær

Så snart dine dumplings er tilberedte, løftes de op  
af vandet og køles kort af i isvand eller koldt vand.  
Sørg for, at de drypper af efterfølgende. Server  
dem på tallerkener med mangosauce, og pynt med  
kiwi, mynte, en smule matchapulver, sorte

sesamfrø, kokosflager og hindbær.