KIKKOMAN

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

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

FREMGANGSMÅDE

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 valnøddestore 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.