KIKKOMAN

Vegetariske dumplings med søde kartofler

Samlet tid **37 min.** **30 min.** Arbejdstid **7 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
4.418 kJ / 1.056 kcal

Fedt: **48 g** Protein: **26 g**
Kulhydrater: **131 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

Dumplings:

200 g	hvedemel
0,33 tsk.	salt
1	æggeblomme
15 g	smeltet smør
100 ml	varmt vand

Fyld:

180 g	rødløg
3 spsk.	rapsolie
2 tsk.	honning
3 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce Med Mindre Salt
350 g	kogte og mosede søde kartofler
100 g	feta, smuldret
1	fed hvidløg, presset
0,5 tsk.	friskmalet sort peber
0,5 tsk.	tørret merian
0,5 tsk.	tørret timian

Derudover:

1 tsk.	salt

Derudover:

20 g	valnødder

FREMGANGSMÅDE

Step 1

200 g hvedemel - **0,33 tsk.** salt - **1** æggeblomme - **15 g** smeltet smør - **100 ml** varmt vand
Hæld melet i en skål, tilsæt salt, æggeblomme, smeltet smør og varmt vand. Bland det hele sammen med en gaffel, og ælt derpå dejen, indtil den er glat og elastisk. Dæk skålen med et klæde og lad den hvile, mens du tilbereder fyldet.

Step 2

180 g rødløg - **3 spsk.** rapsolie - **2 tsk.** honning - **3 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce Med Mindre Salt - **350 g** kogte og mosede søde kartofler - **100 g** feta, smuldret - **1** fed hvidløg, presset - **0,5 tsk.** friskmalet sort peber - **0,5 tsk.** tørret merian - **0,5 tsk.** tørret timian
Skær løget i tern og steg det i opvarmet olie, indtil løgternene er gennemsigtige. Tilsæt honning og 1½ spsk. Kikkoman sojasauce med mindre salt, og kog det hele, indtil løget er karamelliseret. Tilsæt halvdelen af blandingen til de søde kartofler, og tilsæt feta, hvidløg, peber, merian, timian og de resterende 1½ spsk. Kikkoman sojasauce med mindre salt. Bland det hele godt sammen.

Step 3

1 tsk. salt
Rul dejen ud, og skær cirkler af dejen ved hjælp af et glas. Læg en skefuld fyld i midten af hver cirkel, fold dejen til en halvmåne, og klem kanterne sammen for at lukke fyldet inde. Kog de fyldte dumplings i saltet vand, og tilbered dem i yderligere 4 minutter så snart de flyder op til overfladen.

Step 4

20 g valnødder

Rist valnødderne på en tør pande, lad dem køle af, og hak dem. Server de tilberedte dumplings sammen med resten af løgblandingen fra step 2. Drys med valnødderne inden servering.