KIKKOMAN

Bøhmiske dumplings med plommer & panko

total tid **105 min.** **30 min.** tilberedningstid **60 min.** koketid **15 min.** hviletid

Næringsinnhold (per porsjon):
3.083 kJ / 740 kcal

Fett: **37,1 g** Protein: **12,9 g**
Karbohydrater: **86,9 g**

INGREDIENSER

4 porsjoner

Dumplings:

400 g	melete poteter
100 g	hvetemel
25 g	semulegryn
20 g	mykt smør
1	eggeplomme
50 g	sukker
0,5 ts	salt
8	plommer
8	sukkerbiter
0,5 ts	malt kanel
0,25 ts	malt kardemomme
2 ss	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
0,5 ts	salt til kokevannet
2 ss	hvetemel til forming

Trekk:

80 g	smør
100 g	Kikkoman Panko - Sprød Brødrasp i Japansk Stil

Vaniljeskum:

1	vaniljestang
3	eggeplommer
8 g	vaniljesukker
1 ss	sukker
1,25 dl	kremfløte
	En kvist mynte

TILBEREDNING

Steg 1

400 g melete poteter - **100 g** hvetemel - **25 g** semulegryn - **20 g** mykt smør - **1** eggeplomme - **50 g** sukker - **0,5 ts** salt
Vask potetene grundig og kok dem med skall i 20–30 minutter til de er møre. Sil av vannet og la dem dampe seg tørre en liten stund. Skrell dem og kjør dem gjennom en potetpresse mens de fortsatt er varme. La stå til avkjøling. Bland mel, semulegryn, smør, eggeplomme, sukker og ½ ts salt inn i potetene, og la dem stå i 15 minutter.

Steg 2

8 plommer - **8** sukkerbiter - **0,5 ts** malt kanel - **0,25 ts** malt kardemomme - **2 ss** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus - **0,5 ts** salt til kokevannet - **2 ss** hvetemel til forming
Snitt plommene og ta ut steinen. Legg en sukkerbit inni hver av dem. Rør sammen kanel, kardemomme og Kikkoman Soyasaus. Pensle plommene med blandingen. Fyll en stor kasserolle med vann, ha oppi saltet og gi et oppkok. Rull potetdeigen ut til en ca. 5 cm tykk pølse på et melete underlag. Skjær den i 8 biter og klem bitene litt flate. Legg en plomme på hver bit, form til knødler og posjer dem i småkokende vann i 10–15 minutter til de er ferdigkokte.

Steg 3

80 g smør - **100 g** Kikkoman Panko - Sprød Brødrasp i Japansk Stil
Smelt smøret i en stor stekepanne og rist Kikkoman Panko til det er gyllenbrunt. Ta de kokte knødlene ut av vannet med en hullsleiv. Sil godt av og rull dem i pankoblandingen.

Steg 4

1 vaniljestang - **3** eggeplommer - **8 g** vaniljesukker - **1 ss** sukker - **1,25 dl** kremfløte - En kvist mynte

Del vaniljestangen på langs og skrap ut frøene. Pisk eggeplommene med vaniljefrøene, vaniljesukker, sukker og kremfløte over et varmt vannbad i ca. 5 minutter til blandingen er lett og luftig. Anrett dumplingsene på tallerkener, øs over vaniljeskum og server. Garner med mynte og ristet Kikkoman Panko.