

Kimchidumplings med kål og champignon

total tid **85 min.** 30 min. tilberedningstid 35 min. koketid 20 min. hviletid

Næringsinnhold (per porsjon):

1.890 kJ / 452 kcal

Fett: **12 g** Protein: **13 g**

Karbohydrater: **68 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

300 g	hvetemel
0,5 dl	vegetabilsk olje
2,5 ss	<u>Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus</u>
2 dl	varmt vann
250 g	hvitkål
1,5 liter	vann
1 ts	salt
3	løk
1	fedd hvitløk
1 ts	honning
250 g	champignon
2 ss	<u>Kikkoman Krydret Chilisaus til Kimchi</u>
1 ts	nymalt pepper
1 ss	ferske timianblader

TILBEREDNING

Steg 1

300 g hvetemel - **0,2 dl** vegetabilsk olje - **0,5 ss** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus - **2 dl** varmt vann

Hell melet oppå en benkeplate og lag en brønn i midten. Hell oppi olje, Kikkoman Soyasaus og varmt vann. Bland og kna til deigen er glatt og smidig. Dekk deigen med en bolle og la den hvile i ca. 20 minutter

Steg 2

250 g hvitkål - **5 dl** vann - **2** løk - **1** fedd hvitløk - **250 g** champignon - **20 dl** vegetabilsk olje - **2 ss** Kikkoman Krydret Chilisaus til Kimchi - **1 ss** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus - **1 ts** nymalt pepper

Riv kålen i små biter. Legg bitene i en gryte, dekk med kokende vann og kok i 15–20 minutter til de er møre. Sil av og press ut overflødig vann. La kålen avkjøle seg litt, finhakk den deretter. Skjær løken i fine terninger, og finhakk hvitløk og champignon. Varm opp oljen i en panne, tilsett løken og sauter til den blir glassaktig. Tilsett hvitløken og stek i ytterligere ett minutt. Tilsett champignon og deretter kål. Krydre med pepper, Kikkoman Kimchi Chilisaus og Kikkoman Soyasaus. Sauter alt sammen i 2–3 minutter. Sett deretter fyllet til side for avkjøling.

Steg 3

1 liter vann - **1 ts** salt

Del deigen i tre porsjoner. Ta en porsjon og kjevl den ut til et tynt ark. Pass på at de to andre porsjonene er tildekket, så de ikke tørker ut. Stikk ut sirkler av deigen. Legg en teskje fyll midt på hver

sirkel, brett i halvmåneform og trykk kantene sammen for å lukke dem. Legg dumplingsene på et melstrødd brett og dekk dem med en håndkle. Gjør det samme med de to andre porsjonene. Deigmengden skal tilsvare ca. 15–20 dumplings. Kok dumplingsene i omganger i kokende saltet vann.

Steg 4

1 løk - **10 dl** vegetabilsk olje - **1 ts** honning - **1 ss** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus - **1 ss** ferske timianblader

Skjær løken i tynne båter og sauter i oljen. Tilsett honning, Kikkoman Soyasaus og halvparten av timianbladene. Server dumplingsene toppet med karamellisert løk og overdrysset med resten av timianbladene.