KIKKOMAN

Matcha mochidumplings med mangosaus

total tid **25 min.** **20 min.** tilberedningstid **5 min.** koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
980 kJ / 234 kcal

Fett: **6,2 g** Protein: **6,3 g**
Karbohydrater: **35,6 g**

INGREDIENSER

8 porsjoner

200 g	silketofu
200 g	rismel
3 ss	brunt sukker
2 ts	vaniljesukker med bourbonvanilje
1 ts	matchapulver
Saus:	
400 g	mangokjøtt
4 ts	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
2 ts	Kikkoman søt Smakstilsetning til Matlaging i Mirin-Style
2	grønne kiwier
Garnityr:	
	Noen myntеblader
2 ts	matchapulver
4 ts	svarte sesamfrø
4 ss	ristede kokosflak
200 g	bringebær

TILBEREDNING

Steg 1

200 g silketofu - **200 g** rismel - **3 ss** brunt sukker - **2 ts** vaniljesukker med bourbonvanilje - **1 ts** matchapulver
Klapp tofuen ekstra tørr og bland den godt med rismel, brunt sukker og vaniljesukker. Del deigen i to porsjoner og kna matchapulver inn i den ene porsjonen.

Steg 2

Form 24 valnøttstore kuler av deigen.

Steg 3

400 g mangokjøtt - **4 ts** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus - **2 ts** Kikkoman søt Smakstilsetning til Matlaging i Mirin-Style - **2** grønne kiwier
Mos mangokjøttet med Kikkoman Soyasaus og Kikkoman Mirin-Style Søt Smakssetter. Skrell kiwiene og skjær dem i skiver eller terninger.

Steg 4

Kok dumplingsene i masse kokende vann i 5–7 minutter (se tips).

Steg 5

Noen myntеblader - **2 ts** matchapulver - **4 ts** svarte sesamfrø - **4 ss** ristede kokosflak - **200 g** bringebær
Når dumplingsene er kokt, løft dem ut og la dem avkjøle seg kort i kaldt vann eller isvann, og la dem renne seg godt av. Server dem på tallerkener med mangosaus og garner med kiwi, mynte, litt matchapulver, svarte sesamfrø, kokosflak og

bringebær.