

# Søtpotetdumplings med soppsaus

total tid **55 min.** 15 min. tilberedningstid 40 min. koketid

Næringsinnhold (per porsjon):  
**4354 kJ / 1040 kcal**

Fett: **51 g** Protein: **25 g**  
Karbohydrater: **122 g**

## INGREDIENSE

### R

2 porsjoner

<b>600 g</b>	søtpotet
<b>65 g</b>	hvetemel
<b>3 ss</b>	potetstivelse
<b>1</b>	egg
<b>0,5 ts</b>	salt
<b>Soppsaus:</b>	
<b>1 ss</b>	smør
<b>500 g</b>	sopp (halvparten hvite, halvparten brune)
<b>4</b>	sjalottløk
<b>2</b>	fedd hvitløk
<b>1 ss</b>	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
<b>1 ts</b>	pepper
<b>250 ml</b>	kremfløte
<b>0,5 bunt</b>	persille

## TILBEREDNING

### Steg 1

**600 g** søtpotet

Forvarm ovnen til 190 °C. Vask, skrell og skjær søtpotetene i mindre biter. Legg dem på et stekebrett og bak dem i cirka 25 minutter til de er møre. La dem avkjøle seg og press dem gjennom en potetpresse.

### Steg 2

**65 g** hvetemel - **3 ss** potetstivelse - **1** egg - **0,5 ts** salt

Ha de fleste søtpotetene, hvetemel, potetstivelse, salt og egg oppi en bolle. Kna deigen til alt er godt blandet, form den deretter til små ruller. Skjær rullene på tvers og lag dumplings. Kok deretter dumplingsene gruppevis i saltet vann i 3 minutter fra de flyter opp til overflaten.

### Steg 3

**1 ss** smør - **500 g** sopp (halvparten hvite, halvparten brune) - **4** sjalottløk - **2** fedd hvitløk - **1 ss** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus - **1 ts** pepper - **250 ml** kremfløte - **0,5 bunt** persille  
Vask og del soppen, skjær sjalottløken i fyrstikktynde staver, og knus hvitløken. Sauter sjalottløken i smør til den er gjennomsiktig, tilsett så sopp og hvitløk. Stek til det er gyllent. Krydre med Kikkoman Soyasaus og pepper. Hell i kremfløten, tilsett hakket persille og gi et oppkok. Hell sausen over dumplingsene og pynt med persilleblader.