KIKKOMAN

Søtpotetdumplings med soppsaus

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

Næringsinnhold (per porsjon):
4.354 kJ / 1.040 kcal

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

INGREDIENSER

2 porsjoner

600 g	søtpotet
65 g	hvetemel
3 ss	potetstivelse
1	egg
0,5 ts	salt
Soppsaus:	
1 ss	smør
500 g	sopp (halvparten hvite, halvparten brune)
4	sjalottløk
2	fedd hvitløk
1 ss	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
1 ts	pepper
2,5 dl	kremfløte
0,5 bunt	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 moste 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 - **2,5 dl** kremfløte - **0,5 bunt** persille
Vask og del soppen, skjær sjalottløken i fyrstikktynne 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.