KIKKOMAN

Søtpotetkremdipp med soyasaus

total tid **15 min.** **15 min.** tilberedningstid

Næringsinnhold (per porsjon):
516 kJ / 123 kcal

Fett: **2,7 g** Protein: **1,7 g**
Karbohydrater: **20,8 g**

INGREDIENSER

4 porsjoner

200 g	søtpotet
0,6 dl	søt hvitvin
1,6 dl	farris
2 ss	brunt sukker
2 ss	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
0,5 ts	cayennepepper
1 ts	sesamolje
3 ss	rømme (eller pisket fløte)

TILBEREDNING

Steg 1

Vask søtpoteter, skjær dem i ca. 1,5 cm tykke skiver og legg skivene ved siden av hverandre på en tallerken. Dekk til med plastfolie og kok i mikrobølgeovn på 600 watt i ca. 3-4 minutter.

Steg 2

Ta ut tallerkenen, la søtpotetene avkjøles et par minutter under folie, skrell dem og skjær dem i grove terninger.

Steg 3

Kok opp hvitvin, farris og brunt sukker i en liten gryte. Når sukkeret har løst seg opp, tilsetter du soyasausen og avkjøler blandingen.

Steg 4

Legg søtpotetterningene, den kokte aromablandingen, cayennepepper og sesamolje i en mikser og bland sammen.

Steg 5

Hell rømme/pisket fløte over i en bolle, tilsett søtpotetdippen i bollen og server.