KIKKOMAN

Spinatbrøddumplings og champignonsaus

total tid **45 min.** **20 min.** tilberedningstid **25 min.** koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
3.273 kJ / 783 kcal

Fett: **55 g** Protein: **30 g**
Karbohydrater: **59 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

Brøddumplings:

10 g	smør
180 g	finhakket babyspinat
40 g	løk skåret i fine terninger
0,6 dl	melk
1,5 ss	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus Med Mindre Salt
0,33 ts	nymalt svart pepper
0,25 ts	muskatnøtt
150 g	daggamle rundstykker, skåret i terninger
15 g	grana padano-ost, revet
1,5 ss	Kikkoman Panko - Sprød Brødrasp i Japansk Stil
1	egg

Champignonsaus:

150 g	champignon
15 g	smør
60 g	løk, skåret i fine terninger
1 dl	kremfløte
1	fedd hvitløk, knust
1,5 ss	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus Med Mindre Salt
0,33 ts	tørket timian
0,33 ts	nymalt svart pepper
1 ts	sitronsaft
0,5 ts	sitronskall

Dessuten:

30 g	røkt bacon i terninger
1 ss	hakket persille
0,33 ts	nymalt svart pepper

TILBEREDNING

Steg 1

10 g smør - **180 g** finhakket babyspinat - **40 g** løk skåret i fine terninger - **0,6 dl** melk - **1,5 ss** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus Med Mindre Salt - **0,33 ts** nymalt svart pepper - **0,25 ts** muskatnøtt - **150 g** daggamle rundstykker, skåret i terninger - **15 g** grana padano-ost, revet - **1,5 ss** Kikkoman Panko - Sprød Brødrasp i Japansk Stil - **1** egg

Smelt smøret i en panne, tilsett spinat, sauter til den faller sammen, og ha den deretter på en tallerken. Sauter løken i den samme pannen til den er glassaktig, tilsett deretter melk, Kikkoman Soyasaus – Mindre Salt, pepper og muskatnøtt, og varm forsiktig opp. Hell blandingen over brødterningene, tilsett deretter spinat, ost, Kikkoman Panko og egget. Bland det til en deig og bruk fuktige hender til å forme små dumplings. Legg dumplingsene i varmt vann og la dem trekke i 12 minutter. Pass på at vannet ikke koker.

Steg 2

150 g champignon - **15 g** smør - **60 g** løk, skåret i fine terninger - **1 dl** kremfløte - **1** fedd hvitløk, knust - **1,5 ss** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus Med Mindre Salt - **0,33 ts** tørket timian - **0,33 ts** nymalt svart pepper - **1 ts** sitronsaft - **0,5 ts** sitronskall

Skjær opp champignonen. Smelt smøret i en panne, tilsett løken og sauter til den er glassaktig. Tilsett champignonen og stek i ca. 5 minutter til væsken har fordampet. Hell i fløten, tilsett deretter hvitløk, Kikkoman Soyasaus – Mindre Salt, tørket timian, pepper, sitronsaft og sitronskall. La det småkoke på lav varme til sausen tykner. Rør om av

og til.

Steg 3

30 g røkt bacon i terninger
I en egen panne steker du baconterningene til feltet smelter ut og bitene blir sprø.

Steg 4

1 ss hakket persille - **0,33 ts** nymalt svart pepper
Legg dumplingsene på en tallerken, øs over champignonsaus, og dryss deretter over bacon, persille og pepper.