KIKKOMAN

Vegetardumplings med søtpoteter

total tid **37 min.** **30 min.** tilberedningstid **7 min.** koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
4.418 kJ / 1.056 kcal

Fett: **48 g** Protein: **26 g**
Karbohydrater: **131 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

Dumplings:

200 g	hvetemel
0,33 ts	salt
1	eggeplomme
15 g	smeltet smør
1 dl	varmt vann

Fyll:

180 g	rødløk
3 ss	rapsolje
2 ts	honning
3 ss	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus Med Mindre Salt
350 g	kokte og moste søtpoteter
100 g	fetaost, smuldret
1	fedd hvitløk, knust
0,5 ts	nymalt svart pepper
0,5 ts	tørket merian
0,5 ts	tørket timian

Additionally:

20 g	valnøtter

TILBEREDNING

Steg 1

200 g hvetemel - **0,33 ts** salt - **1** eggeplomme - **15 g** smeltet smør - **1 dl** varmt vann
Ha melet i en bolle, tilsett salt, eggeplomme, smeltet smør og varmt vann. Bland med en gaffel, og kna deretter til deigen er glatt og smidig. Dekk bollen med et håndkle og la deigen hvile seg mens du tilbereder fyllet.

Steg 2

180 g rødløk - **3 ss** rapsolje - **2 ts** honning - **3 ss** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus Med Mindre Salt - **350 g** kokte og moste søtpoteter - **100 g** fetaost, smuldret - **1** fedd hvitløk, knust - **0,5 ts** nymalt svart pepper - **0,5 ts** tørket merian - **0,5 ts** tørket timian
Skær rødløken i terninger og sauter den i oppvarmet olje til den er glassaktig. Tilsett honning og 1½ ss Kikkoman Soyasaus – Mindre Salt, og stek til rødløken er karamellisert. Ha halvparten av blandingen sammen med søtpotene, og tilsett fetaost, hvitløk, pepper, merian, timian og de resterende 1½ ss Kikkoman Soyasaus – Mindre Salt. Bland godt.

Steg 3

1 ts salt
Kjevl ut deigen og stikk ut sirkler ved hjelp av et glass. Legg en skje fyll i midten, brett deigen i halvmåneform og klem sammen kantene for å lukke dem. Kok dumplingsene i saltet vann i 4 minutter etter at de har flytt opp til overflaten.

Steg 4

20 g valnøtter

Rist valnøttene i en tørr panne, la dem kjøle seg av, og hakk dem. Server kokte dumplings toppet med rødløkblandingen fra steg 2, og dryss over valnøttene.