KIKKOMAN

Bohemiska dumplings med plommon och panko

Total tid **105 Min.** **30 Min.** Tid för förberedelse **60 Min.** Tillagningstid **15 Min.** Vilotid

Näringsinnehåll (per portion):
3.083 kJ / 740 kcal

Fett: **37,1 g** Protein: **12,9 g**
Kolhydrater: **86,9 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

Dumplings:

400 g	mjöliga potatisar
100 g	vetemjöl
25 g	semolina
20 g	mjukt smör
1	äggula
50 g	socker
0,5 tsk	salt
8	damsonplommon
8	sockerbitar
0,5 tsk	malen kanel
0,25 tsk	malen kardemumma
2 msk	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
0,5 tsk	salt till kokvattnet
2 msk	vetemjöl till formning

Panering:

80 g	smör
100 g	Kikkoman Panko - krispigt ströbröd i japansk stil

Till vaniljskummet:

1	vaniljstång
3	äggulor
8 g	vaniljsocker
1 msk	socker
125 ml	vispgrädde
	En kvist mynta

FÖRBEREDELSE

Steg 1

400 g mjöliga potatisar - **100 g** vetemjöl - **25 g** semolina - **20 g** mjukt smör - **1** äggula - **50 g** socker - **0,5 tsk** salt
Tvätta potatisen noggrant och koka den med skalet i 25–30 minuter tills den är mjuk. Häll av vattnet, låt ångtorka kort, skala och pressa den genom en potatispress medan den fortfarande är varm. Låt svalna. Blanda mjöl, semolina, smör, äggula, socker och ½ tsk salt i potatisen och låt sedan stå i 15 minuter.

Steg 2

8 damsonplommon - **8** sockerbitar - **0,5 tsk** malen kanel - **0,25 tsk** malen kardemumma - **2 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **0,5 tsk** salt till kokvattnet - **2 msk** vetemjöl till formning
Skär och kärna ur damsonplommonen, lägg en sockerbit i varje. Rör ihop kanel, kardemumma och Kikkoman sojasås. Pensla plommonen med blandningen. Koka upp vatten och salt i en stor kastrull. Kavla potatisdegen till en rulle på en mjölad yta, cirka 5 cm tjock. Skär i 8 skivor och platta till dem lite. Lägg ett damsonplommon på varje skiva, forma till klimpar och pochera dem i det sjudande vattnet i 10–15 minuter tills de är kokta.

Steg 3

80 g smör - **100 g** Kikkoman Panko - krispigt ströbröd i japansk stil
Smält smöret i en stor stekpanna och rosta Kikkoman Panko tills det är gyllenbrunt. Ta upp de kokta dumplingsen ur vattnet med en hålslev, låt rinna av väl och rulla i de smöriga smulorna.

Steg 4

1 vaniljstång - **3** äggulor - **8 g** vaniljsocker - **1 msk** socker - **125 ml** vispgrädde - En kvist mynta

Dela vaniljstången på längden och skrapa ur fröna. Vispa äggulorna med vaniljfröna, vaniljsocker, socker och vispgrädde över ett varmt vattenbad i cirka 5 minuter tills det är lätt och skummigt. Lägg dumplingsen på tallrikar, skeda över vaniljskummet och servera. Garnera med mynta och rostad Kikkoman Panko.