

Kål- och svampkimchidumplings

Total tid **85 Min.** 30 Min. Tid för förberedelse **35 Min.** Tillagningstid **20 Min.** Vilotid

Näringsinnehåll (per portion):
1.890 kJ / 452 kcal

Fett: **12 g** Protein: **13 g**
Kolhydrater: **68 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

300 g	vetemjöl
50 ml	matolja
2,5 msk	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
200 ml	varmt vatten
250 g	vitkål
1,5 liter	vatten
1 tsk	salt
3	lökar
1	vitlösklyfta
1 tsk	honung
250 g	champinjoner
2 msk	<u>Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi</u>
1 tsk	nymalen peppar
1 msk	färska timjanblad

FÖRBEREDELSE

Steg 1

300 g vetemjöl - **20 ml** vegetabilisk olja - **0,5 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **200 ml** varmt vatten

Häll mjölet på en arbetsyta och gör en grop i mitten. Tillsätt oljan, Kikkoman sojasås och varmt vatten. Blanda och knåda tills degen är slät och elastisk. Täck degen med en skål och låt vila i cirka 20 minuter.

Steg 2

250 g vitkål - **500 ml** vatten - **2** lökar - **1** vitlösklyfta - **250 g** champinjoner - **20 ml** matolja - **2 msk** Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi - **1 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **1 tsk** nymalen peppar

Finstrimla kålen. Lägg den i en kastrull, täck med kokande vatten och koka i 15–20 minuter tills den är mjuk. Häll av vattnet och pressa ur överflödigt vatten. Låt den svalna något och hacka sedan fint. Tärna löken fint och hacka även vitlöken och champinjonerna fint. Värm oljan i en stekpanna, tillsätt löken och fräs tills den är genomskinlig. Tillsätt vitlöken och stek i ytterligare en minut. Tillsätt champinjonerna och sedan kålen. Krydda med peppar, Kikkoman Kimchi chilisås och Kikkoman sojasås. Fräs tillsammans i 2–3 minuter. Låt fyllningen svalna.

Steg 3

1 liter vatten - **1 tsk** salt

Dela degen i tre delar. Ta en del och kavla ut den tunnt, täck de återstående två delarna så att de inte torkar ut. Skär ut cirklar ur degen. Lägg en tesked fyllning i mitten av varje cirkel, vik till en

halvmåne och tryck till kanterna för att försluta. Läg dumplingsen åt sidan på ett mjölat bakbord och täck med en handduk. Upprepa med de återstående delarna. Mängden deg bör ge cirka 15–20 dumplings. Koka dumplingsen i omgångar i kokande saltat vatten.

Steg 4

1 lök - **10 ml** vegetabilisk olja - **1 tsk** honung - **1 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **1 msk** färska timjanblad

Skär löken i tunna klyftor och fräs i oljan. Tillsätt honung, Kikkoman sojasås och hälften av timjanbladen. Servera dumplingsen toppad med den karamelliserade löken och med de återstående timjanbladen strödda över.