

Mitarashi-dango (Mochibollar med söt sojasåsglasyr)

Total tid **20 Min.** 10 Min. Tid för förberedelse 10 Min. Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
904 kJ / 216 kcal

Fett: **5,3 g** Protein: **5,8 g**
Kolhydrater: **35,3 g**

INGREDIENSER

6 Portioner

Söt sojasås:

3 msk sött vitt vin
200 ml stilla mineralvatten
6 msk råsocker
4 msk Kikkoman naturligt
bryggd sojasås
3,5 msk potatismjöl (eller
majsmjöl)

Rismjöldumplings:

150 g mjuk tofu (silkestyp)
150 g klubbigt rismjöl
Vegetabilisk olja om du
önskar stekta dumplings

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Söt sojasås:

1. Häll vitt vin i en kastrull och låt det koka upp.
2. Tillsätt mineralvatten, socker och Kikkoman sojasås och fortsätt koka tills sockret är upplöst.
3. Sänk värmen, vispa potatismjölet med 3 msk vatten och tillsätt den kokta vätskan under omrörning. Låt koka upp hastigt och kyl sedan.

Steg 2

Rismjöldumplings:

Häll av tofun väl, lägg i en skål och mosa väl med en spatel.

Steg 3

Tillsätt det klubbiga rismjölet och knåda väl för hand tills det är slätt.

Steg 4

Forma degen till 6 bollar på ca. 18 g styck för hand.

Steg 5

Koka upp tillräckligt med vatten i en kastrull och koka dumplingsen 3-4 minuter. Sänk värmen och koka bollarna tills de flyter upp till ytan.

Steg 6

Torka av dina dumplings väl och trä 3 dumplings på varje spett. Om så önskas, stek kort på båda sidor i lite vegetabilisk olja i en het panna. Lägg upp på tallrikar och servera med den söta sojasåsen (rör den slät) över. Garnera med myntablad och servera.