

# Sötpotatisdumplings med svampsås

Total tid **55 Min.** 15 Min. Tid för förberedelse **40 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):  
**4354 kJ / 1040 kcal**

Fett: **51 g** Protein: **25 g**  
Kolhydrater: **122 g**

## INGREDIENSE

### R

2 Portioner

<b>600 g</b>	sötpotatis
<b>65 g</b>	vetemjöl
<b>3 msk</b>	potatismjöl
<b>1</b>	ägg
<b>0,5 tsk</b>	salt
<b>Svampsås:</b>	
<b>1 msk</b>	smör
<b>500 g</b>	champinjoner (hälften vita, hälften bruna)
<b>4</b>	schalottenlökar
<b>2</b>	vitlösklyftor
<b>1 msk</b>	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
<b>1 tsk</b>	peppar
<b>250 ml</b>	vispgrädde
<b>0,5 knippe</b>	persilja

## FÖRBEREDELSE

### Steg 1

**600 g** sötpotatis

Värm ugnen till 190 grader. Tvätta, skala och skär sötpotatisen i mindre bitar. Lägg bitarna på en ugnsplåt och grädda i cirka 25 minuter tills de är mjuka. Låt dem svalna och pressa sedan i en potatispress.

### Steg 2

**65 g** vetemjöl - **3 msk** potatismjöl - **1** ägg - **0,5 tsk** salt

Lägg sötpotatismos, vetemjöl, potatismjöl salt och ägg i en skål. Knåda till en deg tills allt är väl blandat och forma sedan till små rullar. Skär rullarna i form av dumplings. Koka dem sedan i omgångar i saltat vatten i ungefär 3 minuter tills de flyter till ytan.

### Steg 3

**1 msk** smör - **500 g** champinjoner (hälften vita, hälften bruna) - **4** schalottenlökar - **2** vitlösklyftor - **1 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **1 tsk** peppar - **250 ml** vispgrädde - **0,5 knippe** persilja

Tvätta och skiva champinjonerna, skär schalottenlöken i tändstickor och pressa vitlöken. Fräs schalottenlöken i smör tills den är genomskinlig, tillsätt sedan champinjonerna och vitlöken. Stek tills de är gyllene. Smaksätt med Kikkoman sojasås och peppar. Häll i grädden, tillsätt hackad persilja och låt koka upp. Häll såsen över dina dumplings och garnera med bladpersilja.