

Sötpotatisdumplings med svampsås

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

Näringsinnehåll (per portion):

4.354 kJ / 1.040 kcal

Fett: **51 g** Protein: **25 g**

Kolhydrater: **122 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

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