

Eenvoudige appelmochi

totale tijd **20 min.** 10 min. voorbereidingstijd 10 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
748 kJ / 178 kcal

Vetten: **2,6 g** Eiwitten: **1,1 g**
Koolhydraten: **37,3 g**

INGREDIËNTEN

4 porties

Voor de vulling:

10 g ongezouten boter
1 appel (granny smith),
gesneden in blokjes van
3 cm
20 g rietsuiker
1 tl Kikkoman Natuurlijk
Gebrouwen Sojasaus

Voor het mochideeg:

50 g kleefrijstmeel
50 g suiker
75 g water
Maïzena voor het
uitrollen (of
aardappelzetmeel)

Voor de garnering:

Muntblaadjes

VOORBEREIDING

Stap 1

Voor de vulling:

Smelt de boter in een pan.

Stap 2

Voeg de appelblokjes toe en bak deze tot ze
lichtbruin zijn.

Stap 3

Voeg de suiker toe en karamelliseer de appels.
Roer de Kikkoman sojasaus erdoor.

Stap 4

Laat het afkoelen in de koelkast.

Stap 5

Voor het mochideeg:

Doe het kleefrijstmeel en de suiker in een
hittebestendige kom, meng het geheel goed en
voeg geleidelijk het water toe tot er stevig deeg
ontstaat.

Stap 6

Plaats het deeg 2 minuten in de magnetron (640
watt), roer het en laat het opnieuw 1 minuut
opwarmen.

Stap 7

Strooi maïzena op het werkvlak, plaats het mochideeg erop, rol het uit tot een dikte van 2-3 mm met flink wat maïzena en laat het afkoelen. Steek 2-4 cirkels uit met een cookie cutter (circa 7 cm).

Stap 8

Leg op elke cirkel een portie voorbereide appelblokjes, vouw het deeg erover, druk het goed aan en draai het om.

Stap 9

Verdeel het over de borden en serveer het met muntblaadjes als garnering.