KIKKOMAN

Matcha mochi-dumplings met mangosaus

totale tijd **25 min.** **20 min.** voorbereidingstijd **5 min.** kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
980 kJ / 234 kcal

Vetten: **6,2 g** Eiwitten: **6,3 g**
Koolhydraten: **35,6 g**

INGREDIËNTEN

8 porties

200 g	zijdezachte tofu
200 g	rijstmeel
3 el	bruine suiker
2 tl	vanillesuiker met bourbonvanille
1 tl	matchapoeder
Voor de saus:	
400 g	mangovruchtvlees
4 tl	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
2 tl	Kikkoman Mirin-Stijl Zoet Koken Kruiden
2	groene kiwi's
Garnering:	
	Enkele muntblaadjes
2 tl	matchapoeder
4 tl	zwarte sesamzaadjes
4 el	geroosterde kokosvlokken
200 g	frambozen

VOORBEREIDING

Stap 1
200 g zijdezachte tofu - **200 g** rijstmeel - **3 el** bruine suiker - **2 tl** vanillesuiker met bourbonvanille - **1 tl** matchapoeder
Dep de tofu goed droog en meng deze goed met het rijstmeel, de suiker en de vanillesuiker. Verdeel het deeg in twee helften en kneed het matchapoeder door één helft.

Stap 2

Vorm het deeg tot ongeveer 24 walnootgrote balletjes.

Stap 3
400 g mangovruchtvlees - **4 tl** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **2 tl** Kikkoman Mirin-Stijl Zoet Koken Kruiden - **2** groene kiwi's
Pureer de mango met de Kikkoman Sojasaus en de Kikkoman Mirin-Stijl Zoet Koken Kruiden. Schil de kiwi's en snijd ze in plakjes of blokjes.

Stap 4

Kook de dumplings 5-7 minuten in ruim kokend water (zie tip).

Stap 5
Een paar muntblaadjes - **2 tl** matchapoeder - **4 tl** zwarte sesamzaadjes - **4 el** geroosterde kokosvlokken - **200 g** frambozen
Als de dumplings gaar zijn, haal je ze uit het water, laat je ze even afkoelen in koud of ijswater en giet je ze goed af. Serveer ze op borden met de mangosaus en garneer met de kiwi, munt, een

beetje matchapoeder, zwarte sesamzaadjes, kokosvlokken en frambozen.