

# Mitarashi dango (mochiballetjes met glazuur van zoete sojasaus)

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

Voedingswaarde (per portie):  
**904 kJ / 216 kcal**

Vetten: **5,3 g** Eiwitten: **5,8 g**  
Koolhydraten: **35,3 g**

## INGREDIËNTE

### N

6 porties

#### Voor de zoete sojasaus:

**3 el** zoete witte wijn  
**200 ml** plat mineraalwater  
**6 el** bruine suiker  
**4 el** [Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus](#)  
**3,5 el** aardappelzetmeel (of maïzena)

#### Voor de dumplings van rijstmeel:

**150 g** zachte tofu (zidentofu)  
**150 g** kleefrijstmeel  
Plantaardige olie, indien u gefrituurde dumplings wilt maken

## VOORBEREIDING

### Stap 1

Voor de zoete sojasaus:

1. Giet de witte wijn in een steelpan en breng het aan de kook.
2. Voeg mineraalwater, suiker en Kikkoman sojasaus toe en blijf het geheel koken tot de suiker is opgelost.
3. Zet het op laag vuur, klop het aardappelzetmeel met 3 el water op en voeg het al roerend toe aan de gekookte vloeistof. Breng het opnieuw kort aan de kook en laat het afkoelen.

### Stap 2

Voor de dumplings van rijstmeel:

Laat de tofu goed uitlekken, doe deze in een kom en pureer goed met een spatel.

### Stap 3

Voeg het kleefrijstmeel toe en kneed het met de hand tot glad deeg.

### Stap 4

Vorm het deeg met de hand om tot 6 balletjes van elk circa 18 g.

### Stap 5

Kook voldoende water in een steelpan en laat de

rijstmeeldumplings 3-4 minuten koken. Zet het vuur lager en kook de balletjes tot ze boven komen drijven.

### **Stap 6**

Dep de dumplings goed af en rijg 3 dumplings aan elk spiesje. Bak ze, indien gewenst, kort aan beide kanten in een klein beetje plantaardige olie in een hete pan. Leg ze op de borden en serveer ze overgoten met de zoete sojasaus (tot een gladde saus roeren). Garneer het geheel met muntblaadjes.