KIKKOMAN

Spinazie-brood-dumplings & champignonsaus

totale tijd **45 min.** **20 min.** voorbereidingstijd **25 min.** kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
3.273 kJ / 783 kcal

Vetten: **55 g** Eiwitten: **30 g**
Koolhydraten: **59 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

Broodknoedels:

10 g	boter
180 g	fijngehakte babyspinazie
40 g	fijngesneden ui
60 ml	melk
1,5 el	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus Met Minder Zout
0,33 tl	versgemalen zwarte peper
0,25 tl	nootmuskaat
150 g	oude broodjes, in blokjes gesneden
15 g	Grana Padano-kaas, geraspt
1,5 el	Kikkoman Panko - Knapperig Paneermeel in Japanse Stijl
1	ei

Champignonsaus:

150 g	champignons
15 g	boter
60 g	fijngesneden ui
100 ml	slagroom
1	teentje knoflook, geperst
1,5 el	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus Met Minder Zout
0,33 tl	gedroogde tijm
0,33 tl	versgemalen zwarte peper
1 tl	citroensap
0,5 tl	citroenschil

VOORBEREIDING

Stap 1

10 g boter - **180 g** fijngehakte babyspinazie - **40 g** fijngesneden ui - **60 ml** melk - **1,5 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus Met Minder Zout - **0,33 tl** versgemalen zwarte peper - **0,25 tl** nootmuskaat - **150 g** oude broodjes, in blokjes gesneden - **15 g** Grana Padano-kaas, geraspt - **1,5 el** Kikkoman Panko - Knapperig Paneermeel in Japanse Stijl - **1** ei

Smelt de boter in een pan, voeg de spinazie toe, bak tot deze geslonken is en doe het mengsel vervolgens op een bord. Fruit in dezelfde pan de ui glazig, voeg dan de melk, Kikkoman Sojasaus Minder Zout, peper en nootmuskaat toe en verwarm het geheel zachtjes. Giet het mengsel over de broodblokjes en voeg dan de spinazie, kaas, Kikkoman Panko en het ei toe. Meng tot een deeg en vorm met natte handen kleine balletjes. Doe de dumplings in heet water en laat ze 12 minuten sudderen, zorg ervoor dat het water niet kookt.

Stap 2

150 g champignons - **15 g** boter - **60 g** fijngesneden ui - **100 ml** slagroom - **1** teentje knoflook, geperst - **1,5 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus Met Minder Zout - **0,33 tl** gedroogde tijm - **0,33 tl** versgemalen zwarte peper - **1 tl** citroensap - **0,5 tl** citroenschil

Snijd de champignons in plakjes. Smelt de boter in een pan, voeg de ui toe en fruit deze glazig. Voeg de champignons toe en bak ze ongeveer 5 minuten tot het vocht verdampt is. Giet de room erbij en voeg vervolgens de knoflook, Kikkoman Sojasaus Minder Zout, gedroogde tijm, peper, citroensap en

Extra:

30 g	in blokjes gesneden gerookt spek
1 el	gehakte peterselie
0,33 tl	versgemalen zwarte peper

citroenschil toe. Laat het geheel op laag vuur sudderen tot de saus indikt, af en toe roeren.

Stap 3

30 g in blokjes gesneden gerookt spek
Bak het spek in een aparte pan tot het vet is uitgesmolten en de stukjes knapperig zijn.

Stap 4

1 el gehakte peterselie - **0,33 tl** versgemalen zwarte peper
Leg de dumplings op een bord, schep de champignonsaus erover en bestrooi met het spek, de peterselie en de peper.