

Zoete aardappeldumplings met champignonsaus

totale tijd **55 min.** 15 min. voorbereidingstijd 40 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
4354 kJ / 1040 kcal

Vetten: **51 g** Eiwitten: **25 g**
Koolhydraten: **122 g**

INGREDIËNTE

N

2 porties

600 g zoete aardappelen
65 g tarwebloem
3 eetlepels aardappelzetmeel
1 ei
0,5 zout
theelepel
Champignonsaus:
1 eetlepel boter
500 g champignons (half wit,
half bruin)
4 sjalotten
2 teentjes knoflook
1 eetlepel Kikkoman Natuurlijk
Gebrouwen Sojasaus
1 theelepel peper
250 ml slagroom
0,5 bos(je) peterselie

VOORBEREIDING

Stap 1

600 g zoete aardappelen

Verwarm de oven voor op 190 °C. Was en schil de zoete aardappelen en snijd ze in kleinere stukken. Leg ze op een bakplaat en bak ze in ongeveer 25 minuten gaar. Laat ze afkoelen en druk ze door een aardappelpers.

Stap 2

65 g tarwebloem - **3 eetlepels** aardappelzetmeel - **1** ei - **0,5 theelepel** zout

Doe de gepureerde zoete aardappelen, tarwebloem, het aardappelzetmeel, het zout en het ei in een kom. Kneed het deeg tot het goed gemengd is en vorm er dan kleine rolletjes van. Snijd de rolletjes tot kleine dumplings. Kook de dumplings vervolgens in gezouten water gedurende 3 minuten, tot het moment dat ze boven komen drijven.

Stap 3

1 eetlepel boter - **500 g** champignons (half wit, half bruin) - **4** sjalotten - **2** teentjes knoflook - **1 eetlepel** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **1 theelepel** peper - **250 ml** slagroom - **0,5 bos(je)** petersilie

Was de champignons en snijd ze in plakjes, snijd de sjalotten à la julienne en pers de knoflook. Fruit de sjalotten in boter tot ze Glazig zijn en voeg dan de champignons en knoflook toe. Bak tot ze goudbruin zijn. Breng op smaak met Kikkoman sojasaus en peper. Giet de room erbij, voeg de gehakte peterselie toe en breng aan de kook. Giet de saus over de dumplings en garneer met blaadjes peterselie.

