KIKKOMAN

Matcha mochi knedlíčky s mangovou omáčkou

Celkový čas vaření **25 min.** **20 min.** Doba přípravy **5 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):
980 kJ / 234 kcal

Tuky: **6,2 g** Bílkoviny: **6,3 g**
Sacharidy: **35,6 g**

INGREDIENCE

8 Porce

200 g	hedvábného tofu
200 g	rýžové mouky
3 polévkové lžíce	třtinového cukru
2 čajové lžičky	vanilkového cukru s bourbon vanilkou
1 čajová lžička	matcha prášku

Na omáčku:

400 g	dužiny manga
4 čajové lžičky	Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo
2 čajové lžičky	Kikkoman Mirin sladké dochucovadlo
2	zelená kiwi

Na ozdobu:

	Pár lístků máty
2 čajové lžičky	matcha prášku
4 čajové lžičky	černého sezamu
4 polévkové lžíce	pražených kokosových lupínků
200 g	malin

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

200 g hedvábného tofu - **200 g** rýžové mouky - **3 polévkové lžíce** třtinového cukru - **2 čajové lžičky** vanilkového cukru s bourbon vanilkou - **1 čajová lžička** matcha prášku
Tofu dobře osušte a smíchejte s rýžovou moukou, cukrem a vanilkovým cukrem. Těsto rozdělte na dvě části a do jedné zapracujte matcha prášek.

Krok 2

Z těsta vytvořte přibližně 24 kuliček o velikosti vlašského ořechu.

Krok 3

400 g dužiny manga - **4 čajové lžičky** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo - **2 čajové lžičky** Kikkoman Mirin sladké dochucovadlo - **2** zelená kiwi
Mango rozmixujte s Kikkoman Sójovou omáčkou a Kikkoman Mirin sladkým dochucovadlem. Kiwi oloupejte a nakrájejte na plátky nebo kostičky.

Krok 4

Knedlíčky vařte v dostatečném množství vroucí vody 5–7 minut (viz tip).

Krok 5

Několik lístků máty - **2 čajové lžičky** matcha prášku - **4 čajové lžičky** černého sezamu - **4 polévkové lžíce** pražených kokosových lupínků - **200 g** malin
Uvařené knedlíčky vyjměte, krátce ochlaďte v ledové vodě a nechte dobře okapat. Podávejte je s mangovou omáčkou a ozdobte kiwi, mátou,

matchou, černým sezamem, kokosem a malinami.