

# 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:**  
**2 čajové lžičky** Pár lístků máty  
**4 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 ochladte v ledové vodě a nechte dobře okapat. Podávejte je s mangovou omáčkou a ozdobte kiwi, mátou,

matchou, černým sezamem, kokosem a malinami.