KIKKOMAN

Matcha mochi z sosem mango

Czas ogółem **25 min** **20 min** Czas przygotowania **5 min** Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)
980 kJ / **234 kcal**

Tłuszcz: **6,2 g** Białko: **6,3 g**
Węglowodany: **35,6 g**

SKŁADNIKI

8 porcj(e/i)

200 g	tofu jedwabistego
200 g	mąki ryżowej
3 łyżki	brązowego cukru
2 łyżeczki	cukru waniliowego z wanilią bourbon
1 łyżeczka	matchy w proszku
Sos:	
400 g	miąższu mango
4 łyżeczki	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
2 łyżeczki	Słodka przyprawa w stylu mirin Kikkoman (na bazie fermentowanego ryżu)
2	zielone kiwi
Przybranie:	
	kilka listków mięty
2 łyżeczki	matchy w proszku
4 łyżeczki	czarnego sezamu
4 łyżki	prażonych wiórków kokosowych
200 g	malin

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

200 g tofu jedwabistego - **200 g** mąki ryżowej - **3 łyżki** brązowego cukru - **2 łyżeczki** cukru waniliowego z wanilią bourbon - **1 łyżeczka** matchy w proszku
Tofu dokładnie osusz i wymieszaj z mąką ryżową, cukrem i cukrem waniliowym. Podziel ciasto na dwie części i zagnieć jedną z nich z matchą w proszku.

Krok 2

Uformuj z ciasta około 24 kulki wielkości orzecha włoskiego.

Krok 3

400 g miąższu mango - **4 łyżeczki** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman - **2 łyżeczki** Słodka przyprawa w stylu mirin Kikkoman (na bazie fermentowanego ryżu) - **2** zielone kiwi
Zmiksuj mango z Sosem sojowym Kikkoman i Słodką przyprawą mirin Kikkoman. Obierz kiwi i pokrój je w plasterki lub kostkę.

Krok 4

Mochi gotuj w dużej ilości wrzącej wody przez 5-7 minut (zobacz: wskazówka).

Krok 5

kilka listków mięty - **2 łyżeczki** proszku matcha - **4 łyżeczki** czarnego sezamu - **4 łyżki** prażonych wiórków kokosowych - **200 g** malin
Po ugotowaniu wyjmij mochi, krótko ostudź je w zimnej lub lodowatej wodzie i dobrze odcedź.

Podawaj na talerzach z sosem mango, udekorowane kiwi, miętą, odrobiną proszku matcha, czarnym sezamem, wiórkami kokosowymi i malinami.