

Mitarashi-dango (kulki mochi ze słodką polewą z sosu sojowego)

Czas ogółem **20 min** 10 min Czas przygotowania **10 min** Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)
904 kJ / 216 kcal

Tłuszcz: **5,3 g** Białko: **5,8 g**
Węglowodany: **35,3 g**

SKŁADNIKI

6 porcj(e/i)

Na słodki sos sojowy:

3 łyżki słodkiego białego wina
200 ml niegazowanej wody mineralnej
6 łyżki brązowego cukru
4 łyżki Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
3,5 łyżki mąki ziemniaczanej (lub mąki kukurydzianej)

Na pierogi z mąki ryżowej:

150 g miękkiego tofu (jedwabistego)
150 g klejącej mąki ryżowej
Olej roślinny, jeśli pierogi mają być smażone

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Na słodki sos sojowy:

1. Wlej wino do rondelka i doprowadź do wrzenia.
2. Dodaj wodę mineralną, cukier i sos sojowy Kikkoman, gotuj dalej, aż cukier się rozpuści.
3. Zmniejsz ogień, wymieszaj mąkę ziemniaczaną z 3 łyżkami wody i dodaj do gotującego się płynu, ciągle mieszając. Ponownie szybko doprowadź do wrzenia i schłodź.

Krok 2

Na pierogi z mąki ryżowej:

Dobrze odsącz tofu, włóż je do miski i dokładnie rozgnieć szpatułką.

Krok 3

Dodaj klejącą mąkę ryżową i dobrze ugnieć dłońmi do uzyskania gładkiego ciasta.

Krok 4

Dłońmi uformuj z ciasta 6 kulek, ok. 18 g każda.

Krok 5

Zagotuj w rondlu wodę i gotuj pierogi z mąki ryżowej przez 3-4 minut. Zmniejsz ogień i gotuj

kulki do wypłynięcia na powierzchnię.

Krok 6

Odsącz pierogi i nadziej po 3 pierogi na każdy szpikulec. Według preferencji można krótko podsmażyć je z obu stron na małej ilości oleju roślinnego na rozgrzanej patelni. Rozłóż na talerzach i podawaj polane słodkim sosem sojowym (wymieszanym do gładkości). Udekoruj liśćmi mięty i podawaj.