

# Bataattipallerot sienikastikkeella

kokonaisaika **55 min** 15 min esivalmistelut 40 min valmistus

Ravintosisältö (per annos):  
**4354 kJ / 1040 kcal**

Rasva: **51 g** Proteiini: **25 g**  
Hiilihydraatit: **122 g**

## AINEKSET

2 annosta

<b>600 g</b>	bataattia
<b>65 g</b>	vehnäjauhoa
<b>3 rkl</b>	perunajauhoa
<b>1</b>	kananmuna
<b>0,5 tl</b>	suolaa
<b>Sienikastike:</b>	
<b>1 rkl</b>	voita
<b>500 g</b>	herkkusieniä (puolet valkoisia, puolet ruskeita)
<b>4</b>	salottisipulia
<b>2</b>	valkosipulinkynttä
<b>1 rkl</b>	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
<b>1 tl</b>	pippuria
<b>250 ml</b>	kuohukermaa
<b>0,5 nippu</b>	persiljaa

## VALMISTUS

### Vaihe 1

**600 g** bataattia

Lämmitä uuni 190 asteeseen. Pese, kuori ja paloittele bataatti. Laita palat uunipellille leivinpaperin päälle ja paahda noin 25 minuuttia, kunnes bataatti on kypsää. Anna jäähtyä ja soseuta perunapuristimella.

### Vaihe 2

**65 g** vehnäjauhoa - **3 rkl** perunajauhoa - **1** kananmuna - **0,5 tl** suolaa

Laita soseutetut bataatit, vehnäjauhot, perunajauhot, suola ja kananmuna kulhoon. Vaivaa ainekset sekaisin ja rullaa taikinasta pieniä pötköjä. Leikkaa pötköistä pallerota ja keitä niitä pienissä erissä suolatussa vedessä 3 minuutin ajan siitä kun ne nousevat veden pinnalle.

### Vaihe 3

**1 rkl** voita - **500 g** herkkusieniä (puolet valkoisia, puolet ruskeita) - **4** salottisipulia - **2** valkosipulinkynttä - **1 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **1 tl** pippuria - **250 ml** kuohukermaa - **0,5 nippu** persiljaa

Puhdista ja viipaloi herkkusienet. Leikkaa salottisipulit tulitikun paksuisiksi tikuiksi ja murskaa valkosipuli. Kuullota salottisipulia voissa. Lisää sitten herkkusienet ja valkosipuli ja ruskista kullanuskeiksi. Mausta Kikkomanin soijakastikkeella ja pippurilla. Lisää kuohukerma sekä silputtu persilja ja kiehauta. Kaada kastike palleroiden päälle ja koristele persiljalla.