KIKKOMAN

Bataattipallerot sienikastikkeella

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

Ravintosisältö (per annos):
4.354 kJ / 1.040 kcal

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

AINEKSET

2 annosta

600 g	bataattia
65 g	vehnäjauhoa
3 rkl	perunajauhoa
1	kananmuna
0,5 tl	suolaa
Sienikastike:	
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

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 palleroita 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 kullanruskeiksi. Mausta Kikkomanin soijakastikkeella ja pippurilla. Lisää kuohukerma sekä silputtu persilja ja kiehauta. Kaada kastike palleroiden päälle ja koristele persiljalla.