

Chiliset kaali-sienidumplingsit

kokonaisaika **85 min** 30 min esivalmistelut 35 min valmistus 20 min vetäytyminen

Ravintosisältö (per annos):
1.890 kJ / 452 kcal

Rasva: **12 g** Proteiini: **13 g**
Hiilihydraatit: **68 g**

AINEKSET

2 annosta

300 g	vehnäjauhoja
50 ml	kasviöljyä
2,5 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
200 ml	kuumaa vettä
250 g	keräkaalia
1,5 l	vettä
1 tl	suolaa
3	sipulia
1	valkosipulinkynsi
1 tl	hunajaa
250 g	herkkusieniä
2 rkl	Kikkoman Mausteinen Chilikastike Kimchille
1 tl	vastajauhettua pippuria
1 rkl	tuoretta timjamia (lehdet)

VALMISTUS

Vaihe 1

300 g vehnäjauhoja - **20 ml** kasviöljyä - **0,5 rkl** [Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike](#) - **200 ml** kuumaa vettä
Kaada jauhot työtasolle ja tee niiden keskelle kuoppa. Lisää öljy, Kikkoman soijakastike ja kuuma vesi. Sekoita ja vaivaa taikina sileäksi ja joustavaksi. Peitä taikina kulholla ja jätä tekeytymään 20 minuutiksi.

Vaihe 2

250 g keräkaalia - **500 ml** vettä - **2** sipulia - **1** valkosipulinkynsi - **250 g** herkkusieniä - **20 ml** kasviöljyä - **2 rkl** [Kikkoman Mausteinen Chilikastike Kimchille](#) - **1 rkl** [Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike](#) - **1 tl** vastajauhettua pippuria
Leikkaa kaali ohuiksi suikaleiksi. Laita se kattilaan, kaada sekaan kiehuva vesi ja keitä 15–20 minuuttia, kunnes kaali on pehmeää. Valuta ja puristele ylimääräinen vesi pois. Anna jäähtyä hiukan ja silppua sitten kaalisuikaleet hienoksi. Silppua sipuli, valkosipuli ja herkkusienet hienoksi. Kuumenna öljy pannulla ja kuullota sipuli läpikuultavaksi. Lisää valkosipuli ja paista vielä minuutti. Lisää sienet ja kaali. Mausta pippurilla, Kikkoman chilikastikkeella ja Kikkoman soijakastikkeella. Jatka paistamista vielä 2–3 minuuttia. Jätä täyte jäähtymään.

Vaihe 3

1 l vettä - **1 tl** suolaa
Jaa taikina kolmeen osaan. Kauli yksi osa ohueksi levyksi ja jätä kaksi muuta osaa kulhon alle, jotta ne eivät kuivu. Leikkaa taikinalevystä ympyröitä.

Laita teelusikallinen täytettä ympyrän keskelle, taita puolikuun muotoiseksi ja painele reunat kiinni. Jätä dumplingsit odottamaan jauhotetulle alustalle liinalla peitettynä. Toista sama lopulla taikinalla. Taikinasta pitäisi tulla n. 15–20 dumplingsia. Keitä dumplingsit erissä kiehuvässä suolatussa vedessä.

Vaihe 4

1 sipuli - **10 ml** kasviöljyä - **1 tl** hunajaa - **1 rkl**
Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **1 rkl** tuoretta timjamia (lehdet)

Leikkaa sipuli ohuiksi lohkoiksi ja kuullota niitä öljyssä. Lisää hunaja, Kikkoman soijakastike sekä puolet timjaminlehdistä. Koristele dumplingsit karamellisoidulla sipulilla ja lopulla timjamilla.