KIKKOMAN

Kiinalaiset kana-katkarapunyytit

kokonaisaika **145 min** **75 min** esivalmistelut **10 min** valmistus **60 min** jäähdyttäminen

Ravintosisältö (per annos):
2.170 kJ / 519 kcal

Rasva: **14 g** Proteiini: **35 g**
Hiilihydraatit: **62 g**

AINEKSET

2 annosta

Liemi:

250 ml	kasvislientä
1 tl	liivatejauhetta

Taikina:

150 g	vehnäjauhoja
80 ml	kuumaa vettä

Täyte:

150 g	kanan jauhelihaa
50 g	hienoksi pilkottuja katkarapuja
1	kevätsipuli
1 cm	pala inkivääriä raastettuna
1 rkl	Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa
0,5 rkl	Kikkoman paahdettu seesamiöljy
0,5 tl	sokeria
0,25 tl	vastajauhettua mustapippuria

Dippikastike 1:

3 rkl	Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa
0,5 rkl	Kikkoman paahdettu seesamiöljy
0,5 cm	pala inkivääriä raastettuna
0,5 rkl	kevätsipulia hienoksi silputtuna

Dippikastike 2:

3 rkl	Kikkoman luonnollisesti

VALMISTUS

Vaihe 1

250 ml vegetable broth - **1 tl** gelatine
Heat the broth in a shallow saucepan, stir in the gelatine until dissolved and leave to cool, then refrigerate for about 1 hour until set.

Vaihe 2

150 g wheat flour - **80 ml** hot water
Mix the flour and hot water in a bowl with chopsticks or a fork until an elastic dough forms. Knead until smooth, then wrap in cling film and leave to rest while you prepare the remaining ingredients.

Vaihe 3

150 g minced chicken - **50 g** finely chopped prawns - **1** spring onion - **1 cm** piece of ginger, freshly grated - **1 rkl** Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa - **0,5 rkl** Kikkoman paahdettu seesamiöljy - **0,5 tl** sugar - **0,25 tl** freshly ground black pepper
Mix the chicken, prawns, spring onion, ginger, Kikkoman Ponzu Lemon, Kikkoman Sesame Oil, sugar and pepper in a bowl. When the broth has set, cut it into small cubes and mix gently into the filling.

Vaihe 4

Roll the dough into a log and cut it into equal pieces. Shape each one into a ball, flatten it and roll it into a circle about 6 cm in diameter. Roll around the outer edge more than the centre so the wrapper stays thicker in the middle and thinner at the edges.

	valmistettu soijakastike
1 tl	Kikkoman maustekastike sushiriisille (125ml)
1 cm	pala tuoretta inkivääriä siivuina

Vaihe 5

Place a spoonful of filling in the centre of each circle. Gather the edges, pleat them around the filling and pinch at the top to seal. Arrange the dumplings in a steamer basket lined with parchment paper and steam for 10 minutes.

Vaihe 6

3 rkl Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa - **0,5 rkl** Kikkoman paahdettu seesamiöljy - **0,5 cm** piece of ginger, freshly grated - **0,5 rkl** spring onion, finely chopped - **3 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **1 tl** Kikkoman maustekastike sushiriisille (125ml) - **1 cm** piece of fresh ginger, cut into slices
In one bowl, mix the Kikkoman Lemon Ponzu, Kikkoman Sesame Oil, ginger and spring onion. In another, mix the Kikkoman Soy Sauce, Kikkoman Seasoning for Sushi Rice and the ginger slices. Serve the hot dumplings with the dipping sauces.