

Luumutäytteiset perunapallerot

kokonaisaika **105 min** 30 min esivalmistelut 60 min valmistus 15 min vetäytyminen

Ravintosisältö (per annos):
3.083 kJ / 740 kcal

Rasva: **37,1 g** Proteiini: **12,9 g**
Hiilihydraatit: **86,9 g**

AINEKSET

4 annosta

Pallerot:

400 g	jauhoisia perunoita
100 g	vehnäjauhoja
25 g	semolina-durumjauhoja
20 g	voita
1	keltuainen
50 g	sokeri
0,5 tl	suolaa
8	luumua tai kriikunaa
8	sokeripalaa
0,5	kanelia
0,25	kardemummaa
2 rkl	<u>Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike</u>
0,5 tl	suolaa keitinveteen
2 rkl	jauhoja muotoiluun

Kuorrutus:

80 g	voita
100 g	<u>Kikkoman Panko - japanilaistyylinen rapea korppujauho</u>

Vaniljavaahto:

1	vaniljatanko
3	keltuaista
8 g	vaniljasokeria
1 rkl	sokeria
125 ml	kuohukermaa
	Mintun oksa

VALMISTUS

Vaihe 1

400 g jauhoisia perunoita - **100 g** vehnäjauhoja - **25 g** semolina-durumjauhoja - **20 g** voita - **1** keltuainen - **50 g** sokeri - **0,5 tl** suolaa
Pese perunat hyvin ja keitä ne kuorineen kypsiksi (25–30 minuuttia). Valuta, anna höyryn haihtua hetki, kuori ja soseuta perunapuristimella, kun perunat ovat vielä kuumia. Anna jäähtyä. Sekoita vehnäjauhot, semolina, voi, keltuainen, sokeri sekä ½ tl suolaa perunoiden sekaan ja anna tekeytyä 15 minuuttia.

Vaihe 2

8 luumua tai kriikunaa - **8** sokeripalaa - **0,5 tl** kanelia - **0,25 tl** kardemummaa - **2 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **0,5 tl** suolaa keitinveteen - **2 rkl** jauhoja muotoiluun
Poista kivet luumuista ja laita kunkin sisään yksi sokeripala. Sekoita kaneli, kardemumma sekä Kikkoman soijakastike ja sivele luumut seoksella. Kiehauta iso kattilallinen suolattua vettä. Rullaa perunasose jauhotetulla alustalla 5 cm paksuiseksi pötköksi. Leikkaa se kahdeksaan palaan ja litistä niitä hieman. Laita yksi luumu kullekin palalle, muotoile siitä pallero ja upota pallerot kiehuvaan veteen 10–15 minuutiksi, kunnes ne ovat kypsiä.

Vaihe 3

80 g voita - **100 g** Kikkoman Panko - japanilaistyylinen rapea korppujauho
Sulata voi isolla paistinpannulla ja paahda Kikkoman panko-jauhot kullanuskeiksi. Poista kypsät perunapallerot vedestä reikäkauhalla, valuta hyvin ja kierittele panko-murussa.

Vaihe 4

Vaniljavaahto:

1 vaniljatanko - **3** keltuaista - **8 g** vaniljasokeria -
1 rkl sokeria - **125 ml** kuohukermaa - Mintun oksa
Halkaise vaniljatanko pituussuuntaan ja kaavi
siemenet pois. Vatkaa keltuaiset, vaniljan
siemenet, vaniljasokeri, sokeri ja kuohukerma
kuumassa vesihauteessa 5 minuuttia, kunnes
seoksesta tulee vaahtomaista. Asettele
perunapallerot lautasille, lusikoi vaniljavaahtoa
päälle ja koristele mintulla ja paahdetulla Kikkoman
panko-murulla.