

# Matcha-mochit mangokastikkeella

kokonaisaika **25 min** 20 min esivalmistelut 5 min valmistus

Ravintosisältö (per annos):  
**980 kJ / 234 kcal**

Rasva: **6,2 g** Proteiini: **6,3 g**  
Hiilihydraatit: **35,6 g**

## AINEKSET

8 annosta

|                     |  |
|---------------------|--|
| <b>200 g</b>        | pehmeää tofua  |
| <b>200 g</b>        | riisijauhoa  |
| <b>3 rkl</b>        | fariinisokeria   |
| <b>2 tl</b>         | vaniljasokeria   |
| <b>1 tl</b>         | matcha-jauhetta  |
| <b>Kastike:</b>     |  |
| <b>400 g</b>        | mangon hedelmälihaa  |
| <b>4 tl</b>         | <u>Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike</u>    |
| <b>2 tl</b>         | <u>Kikkoman Mirin-tyylinen makea ruuanvalmistuskastike</u> |
| <b>2</b>            | kiiviä   |
| <b>Koristeluun:</b> |  |
|                     | Muutama mintun lehti                                       |
| <b>2 tl</b>         | matcha-jauhetta  |
| <b>4 tl</b>         | mustia seesaminsiemeniä                                    |
| <b>4 rkl</b>        | paahdettuja kookoshiutaleita                               |
| <b>200 g</b>        | vadelmia   |

## VALMISTUS

### Vaihe 1

**200 g** pehmeää tofua - **200 g** riisijauhoa - **3 rkl** fariinisokeria - **2 tl** vaniljasokeria - **1 tl** matcha-jauhetta  
Taputtele tofu kuivaksi ja sekoita se hyvin riisijauhojen, fariinisokerin ja vaniljasokerin kanssa. Jaa taikina kahteen osaan ja vaivaa matcha-jauhe toiseen niistä.

### Vaihe 2

Muotoile taikinasta n. 24 saksanpähkinän kokoista palleroa.

### Vaihe 3

**400 g** mangon hedelmälihaa - **4 tl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **2 tl** Kikkoman Mirin-tyylinen makea ruuanvalmistuskastike - **2** kiiviä  
Soseuta mango, Kikkoman soijakastike sekä Kikkoman mirin-tyylinen makea kastike. Kuori kiivit ja kuutioi tai viipaloi ne.

### Vaihe 4

Keitä mocheja runsaassa kiehuvässä vedessä 5–7 minuuttia (ks. vinkki).

### Vaihe 5

Muutama mintun lehti - **2 tl** matcha-jauhetta - **4 tl** mustia seesaminsiemeniä - **4 rkl** paahdettuja kookoshiutaleita - **200 g** vadelmia  
Kun mochit ovat kypsiä, nosta ne vedestä, jäähdytä pikaisesti kylmässä vedessä ja valuta hyvin.  
Koristele annokset kiivillä, mintun lehdillä, matcha-

jauheella, seesaminsiemellä, kookoshiutaleilla  
sekä vadelmilla ja tarjoile mangokastikkeen kera.