

# Mitarashi-dango (mochipallerot makealla soijakastikekuorrutteella)

kokonaisaika **20 min** 10 min esivalmistelut 10 min valmistus

Ravintosisältö (per annos):  
**904 kJ / 216 kcal**

Rasva: **5,3 g** Proteiini: **5,8 g**  
Hiilihydraatit: **35,3 g**

## AINEKSET

6 annosta

**Makeaan soijakastikkeeseen:**

**3 rkl** makeaa valkoviiniä  
**200 ml** hiilihapotonta  
kivennäisvettä  
**6 rkl** fariinisokeria  
**4 rkl** Kikkoman luonnollisesti  
valmistettu soijakastike  
**3,5 rkl** perunajauhoja (tai  
maissijauhoja)

**Riisijauhopalleroihin:**

**150 g** pehmeää tofua  
**150 g** tahmeita riisijauhoja  
Kasviöljyä, jos haluat  
paistaa pallerot

## VALMISTUS

### Vaihe 1

Makea soijakastike:

1. Mittaa valkoviini kasariin ja kiehauta.
2. Lisää kivennäisvesi, sokeri ja Kikkoman-soijakastike. Jatka keittämistä, kunnes sokeri on sulanut.
3. Vähennä lämpöä. Sekoita perunajauhot kolmeen ruokalusikalliseen vettä. Lisää sekoittaen kiehautettuun nesteeseen. Kiehauta uudelleen ja jäähdytä sen jälkeen.

### Vaihe 2

Riisijauhopallerot:

Valuta tofu huolellisesti. Laita kulhoon ja murskaa lastalla.

### Vaihe 3

Lisää tahmeat riisijauhot ja vaivaa käsin, kunnes taikina on sileää.

### Vaihe 4

Muotoile taikinasta käsin 6 palloa, jotka ovat painoltaan noin 18 g.

### Vaihe 5

Keitä kasarissa vettä ja kypsennä riisijauhopalleroita 3-4 minuutin ajan. Vähennä lämpöä ja kypsennä palleroina, kunnes ne nousevat

pintaan.

### **Vaihe 6**

Valuta palleroista ylimääräinen vesi ja työnnä kuhunkin vartaaseen 3 palleroa. Voit halutessasi paistaa palleroita kevyesti kuumalla pannulla kasviöljyssä. Aseta pallerot lautasille ja kaada päälle sileäksi sekoitettua makeaa soijakastiketta. Koristele mintunlehdillä ja tarjoa.