KIKKOMAN

Matcha-Mochi-Bällchen mit Mangosauce

Gesamtzeit **25 Min.** **20 Min.** Vorbereitungszeit **5 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
980 kJ / 234 kcal

Fett: **6,2 g** Eiweiß: **6,3 g**
Kohlenhydrate: **35,6 g**

ZUTATEN

8 Portion(en)

200 g	Seidentofu
200 g	Reismehl
3 EL	brauner Zucker
2 TL	Bourbon-Vanillezucker
1 TL	Matchapulver
Für die Sauce:	
400 g	Mangofruchtfleisch
4 TL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
2 TL	Kikkoman süße Würzsauce zum Kochen nach Mirin-Art
2	grüne Kiwis
	Einige Minzblättchen
2 TL	Matchapulver für die Garnitur
4 TL	schwarzer Sesam
4 EL	geröstete Kokosnuss-Flakes
200 g	Himbeeren

ZUBEREITUNG

Schritt 1

200 g Seidentofu - **200 g** Reismehl - **3 EL** brauner Zucker - **2 TL** Bourbon-Vanillezucker - **1 TL** Matchapulver
Tofu sehr gut trocken tupfen und mit Reismehl, Zucker und Vanillezucker gut vermischen. Den Teig halbieren und eine Hälfte mit dem Matchapulver vermengen.

Schritt 2

Aus dem Teig ca. 24 walnussgroße Bällchen formen.

Schritt 3

400 g Mangofruchtfleisch - **4 TL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **2 TL** Kikkoman süße Würzsauce zum Kochen nach Mirin-Art - **2** grüne Kiwis
Mangofruchtfleisch mit Kikkoman Sojasauce und Kikkoman süße Würzsauce Mirin-Art pürieren. Kiwis schälen und in Scheiben oder Stücke schneiden.

Schritt 4

Die Tofubällchen in reichlich kochendem Wasser 5–7 Minuten garen (siehe Tipp).

Schritt 5

Einige Minzblättchen - **2 TL** Matchapulver für die Garnitur - **4 TL** schwarzer Sesam - **4 EL** geröstete Kokosnuss-Flakes - **200 g** Himbeeren
Wenn die Tofubällchen gar sind, herausnehmen, in kaltem Wasser oder Eiswasser abschrecken und

gut abtropfen lassen. Die Mochi mit der Mangosauce auf Tellern anrichten, mit der Kiwi, Minze, Matchapulver und Sesam sowie Kokosnuss-Flakes und Himbeeren garnieren und servieren.