KIKKOMAN

# Bohēmijas klimpas ar plūmēm un panko

Kopējais laiks **105 min.** **30 min.** sagatavošanas laiks **60 min.** gatavošanas laiks **15 min.** atpūtas laiks

Uzturvērtība (uz porciju):
**3.083 kJ / 740 kcal**

Tauki: **37,10 g** Olbaltumvielas: **12,90 g**
Ogļhidrāti: **86,90 g**

## SASTĀVDAĻA

**4 Porcijas**

**Klimpām:**

| | |
|---|---|
| **400 g** | miltainu kartupeļu |
| **100 g** | kviešu miltu |
| **25 g** | mannas |
| **20 g** | mīksta sviesta |
| **1** | olas dzeltenums |
| **50 g** | cukura |
| **0,5 tējk.** | sāls |
| **8** | plūmes |
| **8** | cukura graudiņi |
| **0,5 tējk.** | malta kanēļa |
| **0,25 tējk.** | malta kardamona |
| **2 ēdamk.** | Kikkoman Sojas mērce |
| **0,5 tējk.** | sāls vārāmajam ūdenim |
| **2 ēdamk.** | kviešu miltu veidošanai |

**Panējumam:**

| | |
|---|---|
| **80 g** | sviesta |
| **100 g** | Kikkoman Panko |

**Vaniļas putām:**

| | |
|---|---|
| **1** | vaniļas pāksts |
| **3** | olu dzeltenumi |
| **8 g** | vaniļas cukura |
| **1 ēdamk.** | cukura |
| **125 ml** | saldā krējuma |
| | Piparmētras zariņš |

## PAGATAVOŠANA

**Solis 1**

**400 g** miltainu kartupeļu - **100 g** kviešu miltu - **25 g** mannas - **20 g** mīksta sviesta - **1** olas dzeltenums - **50 g** cukura - **0,5 tējk.** sāls
Rūpīgi nomazgā kartupeļus un vāri ar mizu 25–30 minūtes, līdz tie ir mīksti. Nolej ūdeni, ļauj īsi apžūt, nomizo un vēl karstus izspied caur kartupeļu spiedi. Ļauj atdzist. Iemaisi kartupeļu masā miltus, mannu, sviestu, olas dzeltenumu, cukuru un ½ tējk. sāls, tad ļauj nostāvēties 15 minūtes.

**Solis 2**

**8** plūmes - **8** cukura graudiņi - **0,5 tējk.** malta kanēļa - **0,25 tējk.** malta kardamona - **2 ēdamk.** Kikkoman Sojas mērce - **0,5 tējk.** sāls vārāmajam ūdenim - **2 ēdamk.** kviešu miltu veidošanai
legriez plūmes un izņem kauliņus, katrā ieliekot pa vienam cukura graudiņam. Sajauc kanēli, kardamonu un Kikkoman Sojas mērci. Pārsmērē plūmes ar šo maisījumu. Lielā katlā uzvāri ūdeni ar sāli. Uz miltiem apkaisītas virsmas izrullē kartupeļu mīklu apmēram 5 cm biezā rullī. Sagriez 8 ripās un viegli saplacini. Uz katras ripas liec vienu plūmi, izveido klimpas un vāri uz lēnas uguns 10–15 minūtes, līdz tās ir gatavas.

**Solis 3**

**80 g** sviesta - **100 g** Kikkoman Panko
Lielā pannā izkausē sviestu un apgrauzdē Kikkoman Panko zeltaini brūnu. Ar putu karoti izņem gatavās klimpas no ūdens, kārtīgi notecini un apviļā sviestainajās drupačās.

**Solis 4**

**1** vaniļas pāksts - **3** olu dzeltenumi - **8 g** vaniļas

cukura - **1 ēdamk.** cukura - **125 ml** saldā krējuma - Piparmētras zariņš

Pārgriez vaniļas pāksti gareniski un izskrāpē sēkliņas. Karsta ūdens tvaika peldē puto olu dzeltenumus ar vaniļas sēkliņām, vaniļas cukuru, cukuru un saldo krējumu apmēram 5 minūtes, līdz veidojas gaisīgas putas. Kārto klimpas šķīvjos, pārlej ar vaniļas putām un pasniedz. Dekorē ar piparmētru un apgrauzdētu Kikkoman Panko.