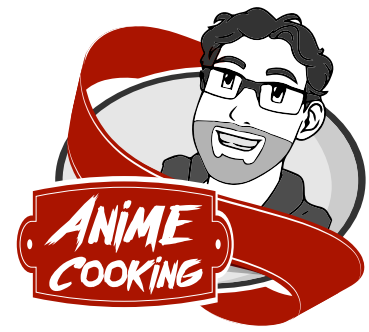




Zeitaufwand: **30–40 Minuten**

Kategorie: **Hauptgerichte**

Küchenutensilien: **Pfanne, Topf, , Messer, Sieb**



Für eine Portion

- 200 g gekochte Kartoffeln
- 2 EL Kartoffelstärke
- 3 EL Sojasauce (◆)
- 1 EL Zucker (◆)

ITADAKIMASU

1. Zuerst schälen, würfeln und kochen wir die Kartoffeln.
2. Die Kartoffeln nach dem kochen stampfen und die Kartoffelstärke hinzufügen.
3. Aus der Masse formen wir kleine Kartoffel-Mochi.
4. Diese braten wir in der Pfanne kross an, geben dann die Zutaten (◆) hinzu und lassen alles ein wenig köcheln, bis der Zucker karamellisiert.