

Тыквенные ньокки с беконом и шалфеем

Общее время **60 мин** 15 мин Время подготовки 30 мин Время приготовления 15 мин Время на охлаждение

Пищевая ценность (на порцию):
2 021 кДж / 483 ккал

Жиры: **16 г** Белки: **17 г**
Углеводы: **64,7 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

3 порции

Ньокки:

400 г тыквы Хоккайдо
1 ч. л. растительного масла
180 г пшеничной муки
Вода для варки
1 яйцо
2 ст. л. соевого соуса
натурального брожения
Kikkoman

Топпинги:

120 г копченого бекона,
нарезанного кубиками
8 свежих листьев шалфея
40 г бэби-шпината

Для глазировки:

4 ст. л. барбекю-соуса Терияки
Kikkoman с медом и
вкусом копчения

2 ст. л. воды

Для украшения:

1 ст. л. нарезанного зеленого
лука

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

400 г тыквы Хоккайдо - **1 ч. л.** растительного масла

Разрежьте тыкву пополам, удалите семена и нарежьте на небольшие кусочки. Сбрызните маслом, выложите на противень, застеленный бумагой для выпечки, и запекайте при температуре 200°C примерно 20 минут до мягкости. Дайте полностью остыть.

Шаг 2

1 яйцо - **2 ст. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman - **180 г** пшеничной муки - Вода для варки

Остывшую тыкву из шага 1 разотрите в однородное пюре. Добавьте яйцо, соевый соус Kikkoman и муку, затем замесите мягкое тесто. Разделите тесто на 3 части, каждую раскатайте в жгут толщиной около 2 см, нарежьте на небольшие кусочки и слегка прижмите вилкой. Доведите воду в большой кастрюле до кипения. Варите ньокки партиями, пока они не всплывут на поверхность. Вынимайте шумовкой и откладывайте в сторону.

Шаг 3

120 г копченого бекона, нарезанного кубиками - **8** свежих листьев шалфея
Обжарьте бекон на сковороде на среднем огне до золотистого цвета и хрустящей корочки. Добавьте листья шалфея и обжарьте их немного до аромата и хруста. Переложите всё в небольшую миску.

Шаг 4

4 ст. л. барбекю-соуса Терияки Kikkoman с медом и вкусом копчения - 2 ст. л. воды

Налейте барбекю-соус Терияки Kikkoman в ту же сковороду и добавьте воду. Нагревайте примерно 1 минуту, пока соус не станет горячим и менее густым.

Шаг 5

40 г бэби-шпината - 1 ст. л. мелко нарезанного зеленого лука

Добавьте ньокки из шага 2 в сковороду с соусом из шага 4 и аккуратно перемешайте, чтобы они равномерно покрылись соусом. Добавьте бекон и шалфей из шага 3 и быстро перемешайте. Подавайте на подушке из свежего бэби-шпината, украсив блюдо мелко нарезанным зеленым луком.