

Filippinsk vegetarisk adobo med sopp

total tid **30 min.** 15 min. tilberedningstid 15 min. koketid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Selve retten:

- 0,8 dl** vegetabilsk olje
- 30 g** hvitløk (6 fedd),
tynnskåret
- 300 g** løk, skåret i tynne båter
- 1,5 kg** shiitakesopp, østerssopp
og champignon, skåret i
strimler
- 6** laurbærblader
- 2 dl** Kikkoman Naturlig
Brygget Soyasaus
- 1,5 liter** grønnsakskraft
- 0,5 dl** riseddik
- 20 g** rørsukker
- Dessuten:**
- 1,5 kg** langkornet ris (f.eks.
basmati), kokt
- Garnityr:**
- 100 g** vårløk, den hvite delen
finsnittet og bløtlagt i
kaldt vann, den grønne
delen grovkuttet

TILBEREDNING

Steg 1

Varm opp vegetabilsk olje i en stor panne og stek hvitløken i 3–4 minutter til den blir gyllen. La den renne av på kjøkkenpapir og legg til side. Sauter deretter løken i 2–3 minutter til den er glassaktig.

Steg 2

Tilsett soppen og stek i 6–7 minutter til den er lett brunet og myknet.

Steg 3

Tilsett laurbærbladene, Kikkoman Soyasaus, grønnsakskraft, riseddik og rørsukker. La småkoke på lav varme i ca. 15 minutter, og rør om iblant, til sausen tykner og blir litt blank.

Steg 4

Øs den varme soppsausene over risene. Dryss over vårløk og stekt hvitløk.