

Sopp- og tomatsaus

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

Næringsinnhold (per porsjon):
309 kJ / 74 kcal

Fett: **5 g** Protein: **1,9 g**
Karbohydrater: **5 g**

INGREDIENSER

4 porsjoner

1	løk
1	fedd hvitløk
2 ss	raspolje
2	laurbærblader
1 g	svarte pepperkorn, hele
5 ss	<u>Kikkoman Naturlig</u> <u>Brygget Soyasaus</u>
100 g	tomatjuice
1 ts	tomatpuré
1 ts	porcinipulver
1 g	røkt salt
1 ts	sukker
1 ts	stivelse

TILBEREDNING

Steg 1

Skrell og grovhakk løken. Varm den i en oljet panne til den er gyllenbrun. Knus hvitløken og ha den oppi løken sammen med laurbærblader og pepper. Sauter deretter.

Steg 2

Tilsett tomatpureen og sauter i noen minutter. Hell i tomatjuicen og Kikkoman Soyasaus. Krydre med sukker, røkt salt og porcinipulver og la det småkoke i cirka 15 minutter. Finsil deretter sausen.

Steg 3

Rør ut stivelsen i litt vann og kok opp den silte sausen. Hell i stivelsesløsningen under konstant omrøring og la det småkoke i cirka ett minutt. Sausen er nå ferdig.