

# 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**

## INGREDIENSE

### R

4 porsjoner

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