KIKKOMAN

Utsøkt soppblanding med smør, grillet i folie

total tid **40 min.**

INGREDIENSER

4 porsjoner

100 g	sopp av forskjellige sorter (shimeji, enoki, eringi, østerssopp osv.)
4 stykke	shiitake
1 skive	sitron
1 ss	smør
2 ss	hvitvin
1 klype	salt
1 klype	sort pepper
	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus Med Mindre Salt

TILBEREDNING

Steg 1

Rens soppen. Shiitake-hatten skjæres inn på kryss og stilkene fjernes. Store shiitake deles i to. De øvrige soppene kan brukes som de er, såfremt de ikke er for store. Legg stekepapir på et tilsvarende stort stykke aluminiumfolie som er smurt med mykt smør. Legg soppen og sitronskiven på foliene og lukk foliene omkring sopplaget. Stikk noen små hull i begge foliene og stek soppen i ovn ved 200° C ca. 9–10 minutter. Drypp litt limettsaft over soppen og smør enda litt smør over. Til slutt smaksetter du soppen med Kikkoman naturlig brygget soyasaus med mindre salt.