KIKKOMAN

Vegetargryte med sopp og mørkt øl

total tid **45 min.** **15 min.** tilberedningstid **30 min.** koketid

INGREDIENSER

2 porsjoner

250 g	champignon
2	gulrøtter
3 ss	olivenolje
2	kvister timian
1 ts	nymalt svart pepper
1 dl	mørkt øl
2 ss	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
2 dl	grønnsakskraft
0,5 dl	kremfløte
300 g	poteter

TILBEREDNING

Steg 1

250 g champignon - **2** gulrøtter - **2 ss** olivenolje - **2** kvister timian - **1 ts** nymalt svart pepper

Skrell og skjær opp gulrøttene. Rens soppen og del den i to. Sauter alt i en kasserolle med olivenolje. Tilsett timian og pepper.

Steg 2

300 g poteter - **1 ss** olivenolje - **1 dl** mørkt øl - **2 ss** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus - **2 dl** grønnsakskraft - **0,5 dl** kremfløte

Skrell potetene, skjær dem i munnfullstore biter og rør inn en spiseskje olivenolje. Stek dem i ovnen ved 200 °C i ca. 30 minutter, til de er gylne og møre. Mens potetene stekes, hell ølet oppi kasserollen fra steg 1, tilsett Kikkoman Soyasaus og la det småkoke i noen minutter til væsken er litt redusert. Tilsett kraft og fløte, legg på lokk og la det småkoke i 10 minutter. Server med ovnsstekte poteter.