

Filippinsk vegetarisk svamp-adobo

Total tid **30 Min.** 15 Min. Tid för förberedelse **15 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till rätten:

- 80 ml** matolja
30 g vitlök (6 klyftor), tunt skivad
300 g lök, skuren i tunna klyftor
1,5 kg shiitakesvampar, ostronskivling och champinjoner, strimlade
6 lagerblad
200 ml Kikkoman naturligt bryggd sojasås
1,5 liter grönsaksbuljong
50 ml risvinäger
20 g rörsocker
Dessutom:
1,5 kg långkornigt ris (t.ex. basmatiris), kokt

Garnering:

- 100 g** salladslök, den vita delen finhackad och blötlagd i kallt vatten, den gröna delen grovt skuren

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Värm matoljan i en stor stekpanna och stek vitlöken i 3–4 minuter tills den är gyllenbrun. Låt rinna av på hushållspapper och ställ åt sidan. Fräs sedan löken i 2–3 minuter tills den är genomskinlig.

Steg 2

Tillsätt svampen och stek i 6–7 minuter tills den är lätt brynt och mjuk.

Steg 3

Tillsätt lagerblad, Kikkoman sojasås, grönsaksbuljong, risvinäger och rörsocker. Låt sjuda på låg värme i cirka 15 minuter under omrörning tills såsen blir tjock och lätt glansig.

Steg 4

Skeda den varma svampsåsen över riset och strö över salladslök och den stekta vitlöken.