KIKKOMAN

Porcinisvampravioli

Total tid **20 Min.** **20 Min.** Tid för förberedelse

Näringsinnehåll (per portion):
1.744 kJ / 417 kcal

Fett: **27,5 g** Protein: **10,8 g**
Kolhydrater: **31,2 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

300 g	färdig pastadeg
500 g	svamp
2	lökar
1	vitlöksklyfta
100 g	smör
1 tsk	porcinipulver
1 nypa	socker
2 msk	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
3	kvistar persilja
1	äggula
2	kvistar timjan
25 g	Amaretti-kex, krossade till smulor

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Finhacka svampen. Skala och hacka lök och vitlök fint.

Steg 2

Fräs alla ingredienser i smör med 2 timjankvistar och smaka av med porcinipulver, socker och Kikkoman sojasås. Sänk värmen och låt sjuda tills en kompakt massa har bildats. Lägg denna blandning i en skål.

Steg 3

Skölj och torka persiljan, hacka och vänd ner den i blandningen.

Steg 4

Kavla ut pastadegen och skär ut cirklar med hjälp av en kaffemugg. Pensla den utskurna pastadegen med äggula, fyll med blandningen, vik in och tryck ner ordentligt.

Steg 5

Innan servering, koka raviolin i kokande vatten i 3-4 minuter, låt rinna av och häll i lite smör med amarettismulorna.