KIKKOMAN

Smörgrillad ädelsvampblandning i foliepaket

Total tid **40 Min.**

INGREDIENSER

4 Portioner

100 g	olika sorters svamp (shimeji/talltuvskivling, enoki, eringi/kungsmussling, ostronskivling etc.)
4 st	shiitake
1 skiva	citron
1 msk	smör
2 msk	vitt vin
1 nypa	salt
1 nypa	svartpeppar
	Kikkoman naturligt bryggd reducerat saltinnehåll sojasås

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Ansa svamparna. Skär ett kryss i shiitakehattarna och ta bort stjälkarna. Halvera stora shiitakesvampar. De andra svamparna kan förbli som de är om de inte är för stora. Lägg ut bakplåtspapper på en bit aluminiumfolie i passande storlek och stryk på lite mjukt smör. Lägg svamparna och citronskivan ovanpå. Förslut bakplåtspappret och folien. Stick ett par hål i båda folierna och ugnsstek i 200 °C i 9–10 minuter. Droppa lite limesaft över de färdiga svamparna, smöra lite till och smaka av med Kikkoman Naturligt bryggd Less salt sojasås.