

Vegetarisk gryta med svamp och mörk öl

Total tid **45 Min.** 15 Min. Tid för förberedelse **30 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

2 Portioner

250 g	champinjoner
2	morötter
3 msk	olivolja
2	kvistar timjan
1 tsk	nymalen svartpeppar
100 ml	mörk öl
2 msk	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
200 ml	grönsaksbuljong
50 ml	vispgrädde
300 g	potatis

FÖRBEREDELSE

Steg 1

250 g champinjoner - **2** morötter - **2 msk** olivolja - **2** kvistar timjan - **1 tsk** nymalen svartpeppar
Skala och skiva morötterna. Rensa och halvera champinjonerna. Fräs i en kastrull med olivoljan. Tillsätt timjan och peppar.

Steg 2

300 g potatis - **1 msk** olivolja - **100 ml** mörk öl - **2 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **200 ml** grönsaksbuljong - **50 ml** vispgrädde
Skala potatisen, skär den i lagom stora munsbitar och blanda med en matsked olivolja. Ugnsbaka på 200 °C i cirka 30 minuter, tills den är gyllenbrun och mjuk. Medan potatisen tillagas, håll ölen i kastrullen från steg 1, tillsätt Kikkoman sojasås och låt sjuda i några minuter tills den har reducerats något. Tillsätt buljong och grädde, täck över och låt sjuda i 10 minuter. Servera med den rostade potatisen.