

Filippinsk vegetarisk adobo med svampe

Samlet tid **30 min.** 15 min. Arbejdstid **15 min.** Tilberedningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

80 ml	planteolie
30 g	hvidløg (6 fed), tyndskåret
300 g	løg, skåret i tynde både
1,5 kg	shiitakesvampe, østershatte og champignon, skåret i strimler
6	laurbærblade
200 ml	<u>Kikkoman naturligt brygget sojasauce</u>
1,5 liter	grøntsagsbouillon
50 ml	riseddike
20 g	rørsukker
Derudover:	
1,5 kg	langkornet ris (f.eks. basmati), kogt
Pynt:	
100 g	forårsløg: den hvide del skæres i fine skiver og lægges i blød i koldt vand. Den grønne del skæres i grove stykker

FREM GANGSMÅDE

Step 1

Opvarm planteolie i en stor pande, og steg hvidløg i 3-4 minutter, indtil det er gyldent. Lad hvidløget dryppe af på et stykke køkkenrulle, og stil det til side. Steg løget i 2-3 minutter, indtil løget er gennemsigtigt.

Step 2

Tilsæt svampene og steg i 6-7 minutter, indtil de er let brune og møre.

Step 3

Tilsæt laurbærblade, Kikkoman sojasauce, grøntsagsbouillon, riseddike og rørsukker. Lad det hele simre ved lav varme i 15 minutter under jævnlig omrøring, indtil sauceen begynder at tykne og er skinnende.

Step 4

Hæld den varme svampesauce over risen, og drys med forårsløg og stegt hvidløg.