KIKKOMAN

Fine ovnbagte svampe med smør

Samlet tid **40 min.**

INGREDIENSER

4 Portioner

100 g	forskellige svampe (shimeji, enoki, eringi, østershatte osv.)
4 stk.	shiitakesvampe
1 skive	citron
1 spsk.	smør
2 spsk.	Weißwein
1 nip	salt
1 nip	sort peber
	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce Med Mindre Salt

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Rens svampene. Skær stokken af shiitakesvampene, og rids hovederne på kryds og tværs. Store shiitakesvampe skæres i halve. De andre svampe skæres kun i mindre stykker, hvis de er meget store. Læg et stykke bagepapir på et stort stykke sølvpapir, og pensl lidt blødt smør på. Læg svampene og citronskiverne på bagepapiret, og luk bage- og sølvpapiret sammen. Stik nogle små huller i både sølv- og bagepapiret, og bag svampene i ovnen i 9-10 minutter ved 200° C. Dryp de færdige svampe med limesaft, kom lidt mere smør på, og krydr med Kikkoman naturligt brygget sojasauce med mindre salt.