KIKKOMAN

Mini-wellingtons med græskar og svampe

Samlet tid **60 min.** **60 min.** Arbejdstid

INGREDIENSER

6 Portioner

1	lille hokkaido-græskar (ca. 650 g)
50 ml	vand
1	pakke butterdej (275 g)
2,5 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
10 g	tørrede svampe
200 g	brune champignon
100 g	løg
1,5 spsk.	olivenolie

Derudover (valgfrit)

1	sammenpisket æggehvide

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Skær græskarret i halve og udhul det. Skær hver halvdel i 3 stykker, læg dem i en stegepande, og steg dem med 50 ml vand og 1½ spsk. sojasauce. Lad dem køle af bagefter.

Step 2

Hak løget fint, og steg det i olivenolie. Når det er gyldent, tilsættes svampe og 1 spsk. sojasauce. Steg det hele sammen i et par minutter.

Step 3

I mellemtiden koges de tørrede svampe i vand. Når de er bløde, tages de op af vandet og hakkes fint. Tilføj dem til blandingen med svampe og løg.

Step 4

Del butterdejen i 6 lige store rektangler. Læg lidt svampefyld på hvert rektangel sammen med et stykke græskar. Dæk fyldet med den resterende dej. Pensl med æggehvide.

Step 5

Bag dem i en forvarmet ovn ved 190 grader, indtil de er gyldne i ca. 18-25 minutter.