

# Sauce med svampe og tomat

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

Næringsindhold:  
**309 kJ / 74 kcal**

Fedt: **5 g** Protein: **1,9 g**  
Kulhydrater: **5 g**

## INGREDIENSE

### R

#### 4 Portioner

<b>1</b>	løg
<b>1</b>	fed hvidløg
<b>2 spsk.</b>	rapsolie
<b>2</b>	laurbærblade
<b>1 g</b>	sorte peberkorn, hele
<b>5 spsk.</b>	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
<b>100 g</b>	tomatsaft
<b>1 tsk.</b>	tomatpuré
<b>1 tsk.</b>	porcini-pulver
<b>1 g</b>	røget salt
<b>1 tsk.</b>	sukker
<b>1 tsk.</b>	stivelse

## FREM GANGSMÅDE

### Step 1

Skræl løget og hak det groft. Opvarm olien på en pande og steg løgene heri, indtil de er gyldne. Knus hvidløget og tilsæt det til løgene sammen med laurbærblade og peber, og sautéer det hele.

### Step 2

Tilsæt tomatpuré og sautéer det hele i et par minutter. Hæld tomatsaft og Kikkoman sojasauce ned i blandingen. Krydr med sukker, røget salt og porcini-pulver, og lad det simre ved svag varme i ca. 15 minutter. Sigt derefter sauce fin.

### Step 3

Bland stivelsen med en smule vand og bring den sigtede sauce i kog. Hæld den opløste stivelse ned i blandingen. Sørg for at røre rundt hele tiden og lad blandingen simre i et minut. Sauce er nu klar til servering.