KIKKOMAN

Vegetarisk Wellington

Samlet tid **95 min.** **15 min.** Arbejdstid **80 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
3.900.932 kJ / 932 kcal

Fedt: **51,5 g** Protein: **25,6 g**
Kulhydrater: **88,3 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

4	rødbeder
600 ml	vand
3 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
200 ml	tør rødvin
50 ml	vineddike
80 g	sukker
3	hvidløg
1 spsk.	sennepsfrø
1	kvist timian
50 g	hirse
1	løg
300 g	svampe
2 spsk.	olivenolie
1 spsk.	timianblade
1 tsk.	peber
4	blade af savoykål
275 g	butterdej

Pensling af dej:

2 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
1 spsk.	vand

FREMGANGSMÅDE

Step 1

4 rødbeder - **600 ml** vand - **2 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **200 ml** tør rødvin - **50 ml** vineddike - **80 g** sukker - **1** fed hvidløg - **1 spsk.** sennepsfrø - **1** kvist timian
Skyl og skræl rødbederne. Læg dem i en gryde og dæk dem med vand, sojasauce, vin og eddike. Tilsæt sukker, let knust hvidløg, sennepsfrø og timian. Læg låg på gryden og tilbered rødbederne, indtil de er møre. Tag dem op af marinaden og lad dem køle ned.

Step 2

50 g hirse - **300 g** svampe - **1** løg - **2** fed hvidløg - **2 spsk.** olivenolie - **1 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **1 spsk.** timianblade - **1 tsk.** peber
Tilbered hirsen i henhold til pakkens anvisninger. Skær svampene i skiver og hak løg og hvidløg. Steg løget i olivenolie, tilsæt svampene og steg dem i 3 minutter. Tilsæt hvidløg og tilbered yderligere 1 minut. Smag til med Kikkoman sojasauce, timian og peber og bland det hele godt sammen. Hæld den tilberedte hirse ned til svampene. Bland og blend det hele til en grov blanding. Lad blandingen køle af.

Step 3

4 blade af savoykål - **275 g** butterdej - **2 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **1 spsk.** vand
Blancher kålbladene i ca. 5 minutter. Læg dem derpå direkte i en skål med koldt vand. Dup dem tørre.
Rul butterdejspladen ud. Fordel halvdelen af

svampeblandingen i midten af dejpladen på den lange led. Læg kålbladene ovenpå og dernæst rødbederne. Dæk rødbederne med det resterende svampefyld, pres det hele godt sammen og fold kålbladene omkring fyldet. Fold butterdejen omkring fyldet.
Bland 2 spsk. Kikkoman sojasauce med 1 spsk. vand og pensl det øverste af dejen med blandingen.
Bag butterdejspakken i en forvarmet ovn ved 200 °C i 20 minutter.