

Filipińskie wege adobo z grzybami

Czas ogółem **30 min** 15 min Czas przygotowania **15 min** Czas gotowania

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

Danie:

- 80 ml** oleju roślinnego
30 g czosnku (6 ząbków),
300 g cienko pokrojonego
cebuli, pokrojonej w
cienkie łódeczki
1,5 kg grzybów shiitake,
boczników i pieczarek,
pokrojonych w paski
6 liści laurowych
200 ml Naturalnie warzony sos
sojowy Kikkoman
1,5 l bulionu warzywnego
50 ml octu ryżowego
20 g cukru trzcinowego
- Dodatkowo:**
1,5 kg ugotowanego ryżu
długozłazistego (np.
basmati)

Przybranie:

- 100 g** dymki, biała część
drobno pokrojona i
namoczona w zimnej
wodzie, zielona część
pokrojona w grube
kawałki

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Rozgrzej olej roślinny na dużej patelni i smaż czosnek przez 3–4 minuty, aż się zarumieni. Odsącz na ręczniku papierowym i odstaw. Następnie podsmażaj cebulę przez 2–3 minuty, aż się zeszkli.

Krok 2

Dodaj grzyby i smaż przez 6–7 minut, aż lekko się zrumienią i zmiękną.

Krok 3

Dodaj liście laurowe, Sos sojowy Kikkoman, bulion warzywny, ocet ryżowy i cukier trzcinowy. Gotuj na małym ogniu przez około 15 minut, od czasu do czasu mieszając, aż sos zgęstnieje i stanie się lekko błyszczący.

Krok 4

Polej ryż gorącym sosem grzybowym i posyp dymką i podsmażonym czosnkiem.