

Filippiiniläinen adobo sienistä

kokonaisaika **30 min** 15 min esivalmistelut 15 min valmistus

AINEKSET

10 annosta

Adobo:

- 80 ml** kasviöljyä
30 g valkosipulia (6 kynttä)
ohuina siivuina
300 g sipulia ohuina lohkoina
1,5 kg siitakkeita,
osterivinokkaita ja
herkkusieniä suikaloituna
6 laakerinlehteä
200 ml Kikkoman luonnollisesti
valmistettu soijakastike
1,5 l kasvislientä
50 ml riisiviinietikkaa
20 g ruokosokeria
- Lisäksi:**
1,5 kg pitkäjyväistä riisiä (esim.
basmatia) keitettynä
- Garnish:**
100 g kevätsipulia, valkoinen
osa ohuina suikaleina ja
kylmässä vedessä
liotettuna, vihreä osa
rouheina palasina

VALMISTUS

Vaihe 1

Kuumenna kasviöljy isossa pannussa ja paista valkosipulia 3–4 minuuttia, kunnes se on kullanuskeaa. Valuta talouspaperin päällä ja jätä odottamaan. Kuullota sipulia 2–3 minuuttia, kunnes se on läpikuultavaa.

Vaihe 2

Lisää sienet pannulle ja paista 6–7 minuuttia, kunnes ne ovat kevyesti ruskistuneet ja pehmenneet.

Vaihe 3

Lisää pannulle laakerinlehdet, Kikkoman soijakastike, kasvisliemi, riisiviinietikka ja ruokosokeri. Keitä hiljaa alhaisella lämmöllä n. 15 minuuttia välille sekoittaen, kunnes kastike sakenee ja saa hiukan kiiltoa.

Vaihe 4

Lusikoi kuuma sienikastike riisin päälle ja koristele kevätsipulilla ja paistetulla valkosipulilla.