

“Kultainen” risotto siitakkeilla ja chilillä

kokonaisaika **25 min** 25 min valmistus 60 min odotusaika

AINEKSET

10 annosta

Risotto:

1,2 l	kasvislientä
1,2 l	kookosmaitoa
1 rkl	kurkumaa
50 g	inkivääriä siivuina
4	kanelitankoa
1 tl	vastajauhettua
	muskottipähkinää
1 tl	vastajauhettua pippuria
1 tl	suolaa
100 ml	oliiviöljyä
100 g	salottisipulia silputtuna
800 g	risottoriisiä
Lisäksi:	
50 ml	oliiviöljyä paistamiseen
500 g	siitakesieniä
10 g	chiliä ohuina siivuina
150 ml	<u>Kikkoman luonnollisesti valmistettu tamar</u> <u>gluteeniton soijakastike</u>
10 g	riisisiirappia
20 g	seesaminsiemeniä paahdettuina
10	oksa korianteria, lehdet irti nypittyinä
150 g	kevätsipulia ohuina siivuina
1	ruukkua vesikrassia leikattuna

VALMISTUS

Vaihe 1

Kiehauta kasvisliemi ja kookosmaito. Lisää kurkuma, inkivääri, kaneli, muskottipähkinä, pippuri sekä suola ja jätä hautumaan n. tunniksi. Siivilöi tiheällä siivilällä.

Vaihe 2

Kuumenna oliiviöljy isolla pannulla keskilämmöllä. Kuullota salottisipulia varovasti 1–2 minuuttia ilman, että se ruskistuu. Lisää riisi ja jatka kuullottamista 2 minuuttia. Lisää liemi vaiheesta 1 ja anna kiehua hiljaa matalalla lämmöllä n. 20 minuuttia välillä sekoittaen.

Vaihe 3

Kuumenna sillä välin öljy pannulla. Paista siitakkeita kovalla lämmöllä 1–2 minuuttia. Lisää chili ja kypsennä hetki. Lisää Kikkoman gluteeniton soijakastike sekä riisisiirappi ja keitä kokoon 2–3 minuuttia. Sekoita joukkoon seesaminsiemenet.

Vaihe 4

Annostele risotto lautasille ja asettele sienet sen päälle. Koristele annokset korianterilla, kevätsipulilla ja vesikrassilla.