KIKKOMAN

Sienicarbonara

kokonaisaika **30 min** **30 min** esivalmistelut

Ravintosisältö (per annos):
2.468 kJ / 587 kcal

Rasva: **23,8 g** Proteiini: **28 g**
Hiilihydraatit: **68,6 g**

AINEKSET

4 annosta

350 g	spagettia
2 rkl	oliiviöljyä
2	salottisipulia hienoksi silputtuna
25 g	voita
500 g	erilaisia sieniä (esimerkiksi ruskeita herkkusieniä ja siitakesieniä) siivuiksi leikattuina
2	isoa valkosipulinkynttä puristettuna
6	timjamin varren lehdet silputtuna
4 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
3	isoa kananmunaa
100 g	hienoksi raastettua parmesaanijuustoa (tai kasvispohjaista kovaa juustoa)
	pieni nippu lehtipersiljaa karkeasti silputtuna

VALMISTUS

Vaihe 1

Kiehauta isossa kattilassa reilusti vettä ja mausta vesi suolalla. Keitä spagetti pakkauksen ohjeiden mukaan.

Vaihe 2

Valmista kastike sillä välin, kun spagetti kypsyy. Kuumenna oliiviöljy isolla, korkeareunaisella pannulla keskisuurella lämmöllä. Lisää pannulle salottisipulit ja ripaus suolaa ja kuullota 5 minuuttia, kunnes sipulit ovat pehmeitä. Lisää joukkoon voi ja sienet ja paista kovalla lämmöllä kullanruskeiksi. Lisää joukkoon valkosipuli, timjami ja mausteet ja paista vielä minuutin ajan. Kaada joukkoon soijakastike ja kypsennä, kunnes valkosipuli on kuultavaa. Ota 2 ruokalusikallista sieniä talteen koristelua varten.

Vaihe 3

Sekoita kananmunat ja parmesaanijuusto keskenään pienessä kulhossa (jätä hieman juustoa koristelua varten) ja lisää joukkoon runsaasti suolaa ja pippuria.

Vaihe 4

Valuta spagetit ja ota osa keitinvedestä talteen. Kaada spagetit, kananmuna-juustoseos ja hieman keitinvettä sienten joukkoon pannulle. Sekoita spagetit varovasti joukkoon, kunnes ne ovat tasaisesti kastikkeen peitossa ja kastike hieman sakeutuu. Lisää tarvittaessa hieman keitinvettä,

jotta seos on mahdollisimman kermainen. Sekoita persilja varovasti joukkoon ja jaa sienicarbonara neljälle lautaselle. Ripottele päälle talteen otetut sienet ja juustoa ja tarjoa.