

Sienikastike kermalla, sinapilla ja soijakastikkeella

kokonaisaika **15 min** 5 min esivalmistelut 10 min valmistus

Ravintosisältö (per annos):

1.132 kJ / 272 kcal

Rasva: **25,9 g** Proteiini: **5,3 g**

Hiilihydraatit: **4,1 g**

AINEKSET

1 annosta

150 g	herkkutatteja
2 rkl	öljyä paistamiseen
100 ml	kuohukermaa
2 tl	Dijon-sinappia
2,5 rkl	<u>Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike</u>
	Mustapippuria
	Silputtua tuoretta persiljaa

VALMISTUS

Vaihe 1

Puhdista ja pilko herkkutatit. Ruskista kevyesti pannulla kuumassa öljyssä.

Vaihe 2

Ota sienet pannulta ja pyyhi loppu öljy pois.

Vaihe 3

Lisää kerma, sinappi ja soijakastike. Kuumenna kiehuvaaksi ja sekoita, kunnes kastike sakenee. Lisää sienet ja mausta mustapippurilla.

Vaihe 4

Tarjoa kuumana esimerkiksi pihvin kanssa. Koristele tuoreella persiljalla.