KIKKOMAN

Filipínské vegetariánské houbové adobo

Celkový čas vaření **30 min.** **15 min.** Doba přípravy **15 min.** Doba vaření

INGREDIENCE

10 Porce

Na pokrm:

80 ml	rostlinného oleje
30 g	česneku (6 stroužků), nakrájeného na tenké plátky
300 g	cibule, nakrájené na tenké měsíčky
1,5 kg	hub shiitake, hlívy ústřičné a žampionů, nakrájených na proužky
6	bobkových listů
200 ml	Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná
1,5 l	zeleninového vývaru
50 ml	rýžového octa
20 g	třtinového cukru

Navíc:

1,5 kg	dlouhozrnné rýže (např. basmati), uvařené

Ozdoba:

100 g	jarní cibulky, bílá část jemně nakrájená a namočená ve studené vodě, zelená část nakrájená na hrubší kousky

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Ve velké pánvi rozehřejte rostlinný olej a česnek smažte 3–4 minuty dozlatova. Poté ho vyjměte, nechte okapat na kuchyňském papíru a dejte stranou. Následně restujte cibuli 2–3 minuty, dokud nezprůsvitní.

Krok 2

Přidejte houby a opékejte je 6–7 minut, dokud lehce nezhnědnou a nezměknou.

Krok 3

Přidejte bobkové listy, Sójovou omáčku Kikkoman, zeleninový vývar, rýžový ocet a třtinový cukr. Na mírném ohni vařte asi 15 minut a občas promíchejte, dokud omáčka nezhoustne a nebude lehce lesklá.

Krok 4

Horkou houbovou omáčku nalijte na rýži a posypte jarní cibulkou a osmaženým česnekem.