

Филиппинский вегетарианский грибной адобо

Общее время 30 мин 15 мин Время подготовки 15 мин Время приготовления

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для блюда:

80 мл	растительного масла
30 г	чеснока (6 зубчиков), тонко нарезанного
300 г	лука, нарезанного тонкими дольками
1,5 кг	грибов шиитаке, вешенок и шампиньонов, нарезанных полосками
6	лавровых листьев
200 мл	<u>соевого соуса</u> <u>натурального брожения</u> <u>Kikkoman</u>
1,5 л	овощного бульона
50 мл	рисового уксуса
20 г	тростникового сахара

Дополнительно:

1,5 кг	длиннозерного риса (например, Басмати), приготовленного
--------	---

Украшение:

100 г	зеленого лука, белая часть - тонко нарезанная и замоченная в холодной воде, зеленая часть - нарезанная крупными колечками
-------	---

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Нагрейте растительное масло в большой сковороде и обжарьте чеснок 3–4 минуты до золотистого цвета. Выложите на бумажное полотенце и отложите в сторону. Затем обжарьте лук 2–3 минуты до прозрачности.

Шаг 2

Добавьте грибы и обжаривайте 6–7 минут до легкого румянца и мягкости.

Шаг 3

Добавьте лавровый лист, соевый соус Kikkoman, овощной бульон, рисовый уксус и тростниковый сахар. Тушите на слабом огне около 15 минут, периодически помешивая, пока соус не станет густым и слегка блестящим.

Шаг 4

Вылейте горячий грибной соус на рис и посыпьте зеленым луком и обжаренным чесноком.