

# Грибы в фольге на гриле

Общее время 40 мин

## ИНГРЕДИЕНТ

### Ы

4 порции

<b>100 г</b>	грибов (например, вешенок)
<b>4</b>	гриба шиитакэ
<b>кусочка/шт.</b>	
<b>1 ломтик</b>	лимон
<b>1 ст. л.</b>	сливочного масла
<b>2 ст. л.</b>	белого вина
<b>1 щепотка</b>	соли
<b>1 щепотка</b>	черного перца
	Слабосоленый соевый соус натурального брожения Kikkoman

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

### Шаг 1

Крестообразно надрезать шляпки грибов шиитакэ и удалить ножки. Если шиитакэ большие, то разрезать пополам. Остальные грибы разрезать, только если очень крупные. Положить бумагу для выпечки на лист алюминиевой фольги достаточно большого размера и смазать небольшим количеством размягченного сливочного масла. Выложить на нее грибы и порезанный лимон. Все завернуть в бумагу для выпечки и сверху в фольгу. Прodelать в фольге и бумаге небольшие отверстия и готовить при 200° С 9–10 минут. Готовые грибы сбрызнуть соком лимона, добавить немного масла и Натурально сваренный легкий соевый соус Kikkoman.