KIKKOMAN

Edle Pilzmischung mit Butter in Folie grilliert

Gesamtzeit **40 Min.**

ZUTATEN

4 Portion(en)

100 g	verschiedene Pilze (Shimeji, Enoki, Eringi, Austernpilze etc.)
4 Stück	Shiitake
1 Scheibe	Zitrone
1 EL	Butter
2 EL	Weisswein
1 Prise	Salz
1 Prise	schwarzer Pfeffer
	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce mit weniger Salz

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Die Pilze reinigen. Die Shiitake-Kappe kreuzweise einschneiden und die Stiele entfernen. Grosse Shiitakes halbieren. Die anderen Pilze können so belassen werden, wenn sie nicht zu gross sind. Backpapier auf ein entsprechend grosses Stück Alufolie legen, mit etwas weicher Butter einstreichen. Die Pilze und die Zitronenscheiben auflegen. Das Backpapier und die Folie schliessen. Einige kleine Löcher in die beiden Folien stechen und bei 200° C ca. 9–10 Minuten garen. Die fertigen Pilze mit etwas Limettensaft beträufeln, nochmals etwas buttern und mit Kikkoman natürlich gebrauter salzreduzierter Sojasauce würzen.