KIKKOMAN®

Würziger Pilz-Tomaten-Jus

Gesamtzeit **30 Min.** **15 Min.** Vorbereitungszeit **15 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
309 kJ / 74 kcal

Fett: **5 g** Eiweiss: **1.9 g**
Kohlenhydrate: **5 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2 EL	Rapsöl
2	Lorbeerblätter
1 g	Pfeffer ganz
5 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
100 g	Tomatensaft
1 TL	Tomatenpüree
1 TL	Steinpilzpulver
1 g	Rauchsalz
1 TL	Zucker
1 TL	Stärke

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Zwiebel schälen und grob schneiden, anschliessend mit Öl in einem Topf goldgelb rösten. Knoblauch andrücken, mit den Lorbeerblättern und Pfeffer zu den Zwiebeln geben und mitrösten.

Schritt 2

Tomatenpüree hinzufügen und ebenfalls etwas anrösten. Mit Tomatensaft und Kikkoman Sojasauce ablöschen. Mit Zucker, Rauchsalz und Steinpilzpulver abschmecken und ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen. Anschliessend die Sauce fein sieben.

Schritt 3

Stärke mit etwas Wasser anrühren und die gesiebte Sauce wieder zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren die aufgelöste Stärke angiessen und ca. eine Minute köcheln lassen. Damit ist die Sauce fertig.