



Sienet soijakastikkeessa

Aineet: 25 kuivattua kiinalaista sientä
2 rkl öljyä
Mausteet
2 rkl soijakastiketta
1 rkl kuivaa sherryä
1 rkl sokeria
1½ dl vettä tai sienien liotusvettä

Valmistus: Liota kuivattuja sieniä kuumassa vedessä ainakin 20 min. ja leikkaa niistä kovat osat pois. Säästä liotusvesi. Kuumenna öljy suuressa paistinpannussa ja paista sieniä koko ajan sekoittaen 3 min. Lisää mausteet ja keitä hiljaa ilman kantta 25 min. Tarjoa heti tai jäähtyneenä.

www.superkokki.com