

Asiatiska svamptacos

4 portioner 30 minuter

Ingredienser:

500g skogschampinjoner
500g shiitake
2 vitlöksklyftor
1/2 dl ljus soja
1 msk ljus sirap
1 tsk risvinäger
2 tsk sesamolja
1/2 gul lök

Till servering

Ris
Cosmopolitansallat
Salladslök
Sesamfrön
Srirachamajonnäs

Gör såhär:

Koka riset enligt anvisning på förpackningen.

Finhacka vitlöken och blanda med soja, risvinäger, sirap och sesamolja.

Skiva all svamp och stek den i en torr panna. När all vätska försvunnit ur svampen, häll på sojasåsen i stekpannan.

Skiva löken och lägg ner i pannan och stek den mjuk.

Montera ca. en matsked kokt ris i ett salladsblad. Toppa med svampblandningen, srirachamajonnäs, hackad salladslök och sesamfrön.

