KIKKOMAN

Folyo'da Kızarmış Tereyağlı Mantar Karışımı

toplam süre **40 dak.**

MALZEMELER

4 porsiyon

100 gr	çeşitli mantar (Shimeji, Enoki, Eringi, istiridye mantar vb)
4 parça / tane	Shiitake
1 dilim	limon
1 yemek kaşığı	tereyağı
2 yemek kaşığı	beyaz şarap
1 tutam	tuz
1 tutam	karabiber
	Kikkoman Daha Az Tuzlu Doğal Olarak Fermente Soya Sosu

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Mantarlar temizlenir. Shiitake başlarına, çapraz şekilde kesik atılır ve sapları kesilir. Büyük Shiitakeler ikiye bölünür. Diğer mantarlar çok iri değilse oldukları gibi bırakılır. Pişirme kağıdı, uygun büyüklükte bir parça alüminyum folyo üzerine yerleştirilir, üzerine biraz yumuşatılmış tereyağ sürülür. Mantarlar ve limon dilimleri üzerine konulur. Pişirme kağıdı ve folyo kapatılır. İki folyoya da birkaç küçük delik açılır ve 200 ° C'de 9-10 dakika pişirilir. Pişmiş mantarlara biraz limon suyu damlatılır, tekrar biraz tereyağı eklenir ve tuzu azaltılmış Kikkoman doğal fermente soya sosu ile tatlandırılır.