

ROMIGE STROGANOFF

MET OESTERZWAMMEN

LACTOSE
FREE

GLUTEN
FREE

VEGAN

MET





INGREDIËNTEN VOOR 2

25 MIN

- 1 ui (in blokjes)
- 400 gr oesterzwammen, in repen van 3-4 cm
- 2 tenen look (geperst)
- 1/4 tl gerookte paprikapoeder
- 1 flinke snuf cayenne
- 1 el sojasaus (glutenvrij)
- 1 el mosterd
- 1 handvol blaadjes platte peterselie, gehakt + extra
- 1 potje Pa'lais Shiitake Saus
- 50 ml heet water
- Olijfolie, peper en zout
- Serveren met rijst

BEREIDING

Verhit een scheut olijfolie in een brede sauteerpan op middelhoog vuur. Bak de ui glazig en voeg de oesterzwammen toe. Bak goudbruin, voeg de look toe en kruid met peper en zout. Voeg paprikapoeder en cayenne toe en bak 2 minuten. Blus met sojasaus en roer er een lepel mosterd doorheen. Voeg de gehakte platte peterselie toe en zet het vuur lager. Giet er de Pa'lais Shiitake Saus bij, leng aan met 50 ml heet water en laat 5 minuten sudderen. Kruid bij met peper en zout.

Ontdek meer recepten voor uw
Plant Kitchen op www.palais.bio

pa'lais
THE PLANT KITCHEN