KIKKOMAN

Molho de cogumelos e tomate

Tempo total **30 Mins.** **15 Mins.** Tempo de preparação **15 Mins.** Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)
309 kJ / 74 kcal

Gorduras totais: **5 g** Proteína: **1,9 g**
Hidratos de carbono: **5 g**

INGREDIENTES

4 Porções

1	cebola
1	dente de alho
2 colheres de sopa	de óleo de colza
2	folhas de louro
1 g	de grãos de pimenta preta, inteiros
5 colheres de sopa	Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
100 g	de sumo de tomate
1 colheres de chá	de puré de tomate
1 colheres de chá	de pó de porcini
1 g	de sal fumado
1 colheres de chá	de açúcar
1 colheres de chá	de amido

PREPARAÇÃO

Passo 1

Descasque a cebola e corte-a em pedaços grandes, depois aqueça o azeite num tacho até ficar dourado. Esmague os alhos, junte-os às cebolas, às folhas de louro e à pimenta, e refogue.

Passo 2

Adicione a polpa de tomate e refogue durante alguns minutos. Deite o sumo de tomate e o molho de soja Kikkoman. Tempere com açúcar, sal fumado e pó de porcini e deixe cozinhar em lume brando durante cerca de 15 minutos. De seguida, coe o molho com uma peneira fina.

Passo 3

Misture o amido com um pouco de água e deixe ferver o molho peneirado. Deite o amido dissolvido, mexendo sempre, e deixe ferver durante cerca de um minuto. O molho está pronto.