

# Filipijnse vegetarische champignon adobo

totale tijd **30 min.** 15 min. voorbereidingstijd 15 min. kooktijd

## INGREDIËNTEN

10 porties

### Voor het gerecht:

- 80 ml** plantaardige olie
- 30 g** knoflook (6 teentjes), in dunne plakjes gesneden
- 300 g** ui, in dunne partjes gesneden
- 1,5 kg** shiitake, oesterzwammen en champignons, in reepjes gesneden
- 6** laurierblaadjes
- 200 ml** [Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus](#)
- 1,5 l** groentebouillon
- 50 ml** rijstazijn
- 20 g** rietsuiker

### Daarnaast:

- 1,5 kg** langkorrelige rijst (bijv. basmati), gekookt

### Garnering:

- 100 g** lente-ui, wit gedeelte fijngesneden en geweekt in koud water, groen gedeelte in grove stukken gesneden

## VOORBEREIDING

### Stap 1

Verhit de plantaardige olie in een grote pan en bak de knoflook 3-4 minuten tot hij goudbruin is. Laat uitlekken op keukenpapier en zet apart. Fruit vervolgens de ui 2-3 minuten tot hij glazig is.

### Stap 2

Voeg de champignons toe en bak ze 6-7 minuten tot ze lichtbruin en zacht zijn.

### Stap 3

Voeg de laurierblaadjes, Kikkoman Sojasaus, groentebouillon, rijstazijn en rietsuiker toe. Laat het geheel ongeveer 15 minuten op laag vuur sudderen, onder af en toe roeren, tot de saus dik en licht glanzend wordt.

### Stap 4

Schep de hete champignonsaus over de rijst en bestrooi met de lente-uitjes en de gebakken knoflook.