

Fijne paddenstoelenmix met boter, in folie gegrild

totale tijd **40 min.**

INGREDIËNTEN

4 porties

100 g	paddenstoelen (shimeji, enoki, eringi, oesterzwammen enz.)
4 stuk	shiitake
1 sneetje	citroen
1 el	boter
2 el	witte wijn
1 snufje	zout
1 snufje	zwarte peper
	<u>Kikkoman Natuurlijk</u>
	<u>Gebrouwen Sojasaus Met</u>
	<u>Minder Zout</u>

VOORBEREIDING

Stap 1

Maak eerst alle paddenstoelen schoon. Dit doe je door de shiitake-hoeden kruislings insnijden en de stelen verwijderen. Grote shiitake paddenstoelen kan je het beste halveren. De kleinere paddenstoelen kunnen heel blijven.

Stap 2

Pak een stuk bakpapier en aluminiumfolie die even groot zijn en smeer deze met een beetje zachte boter in. Leg daarna de paddenstoelen met de citroenschijfjes erop. Sluit dan het bakpapier en de folie. Maak een paar kleine gaatjes in de twee folies door te prikken en laat het geheel voor 9 - 10 minuten op 200 °C garen op de grill, barbecue of in de oven.

Stap 3

Besprenkel de paddenstoelen naderhand nog met een beetje limoensoep en breng op smaak naar eigen behoeven met een beetje boter en sojasaus.