

Saus van paddenstoel en tomaat

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

Voedingswaarde (per portie):
309 kJ / 74 kcal

Vetten: **5 g** Eiwitten: **1,9 g**
Koolhydraten: **5 g**

INGREDIËNTE

N

4 porties

- 1** ui
- 1** teentje knoflook
- 2 eetlepels** koolzaadolie
- 2** laurierblaadjes
- 1 g** zwarte peperkorrels, heel
- 5 eetlepels** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
- 100 g** tomatensap
- 1 theelepel** tomatenpuree
- 1 theelepel** eekhoorntjesbroodpoeder
- 1 g** gerookt zout
- 1 theelepel** suiker
- 1 theelepel** zetmeel

VOORBEREIDING

Stap 1

Snipper de ui grof. Verhit de olie in een pan tot deze goudbruin is. Plet de knoflook. Voeg de knoflook toe aan de uien, laurierblaadjes en peper en bak het geheel.

Stap 2

Voeg de tomatenpuree toe en bak een paar minuten mee. Giet het tomatensap en de Kikkoman Sojasaus erbij. Breng op smaak met suiker, gerookt zout en eekhoorntjesbroodpoeder en laat ongeveer 15 minuten zachtjes sudderen. Zeef de saus vervolgens fijn.

Stap 3

Meng het zetmeel met een beetje water en breng de gezeefde saus opnieuw aan de kook. Giet onder voortdurend roeren het opgeloste zetmeel erbij en laat ongeveer een minuut zachtjes koken. De saus is klaar.