

Aromatischer Pilz-Reis

Gesamtzeit **30 Min.**

ZUTATEN

4 Portion(en)

Für den Reis:

250 g	Langkornreis
80 g	Kräuterseitlinge
80 g	Shiitakepilze
80 g	Shimeji-Pilze
10 g	Ingwer
200 ml	Dashi-Brühe
4 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
4 TL	Zucker
3 EL	Pflanzenöl
2 EL	gehackter Koriander Kikkoman geröstetes Sesamöl

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Reis nach Packungsanweisung zubereiten. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Schritt 2

Brühe, Sojasauce und Zucker verrühren. Pflanzen- und Sesamöl mischen, erhitzen und Pilze darin 3-5 Minuten anschwitzen. Brühe-Mischung und Ingwer zugeben und ca. 2 Minuten kochen lassen.

Schritt 3

Pilz-Brühe-Mischung auf den gegarten Reis geben und abgedeckt ca. 5 Minuten ruhen lassen. Pilz-Reis vorsichtig vermengen, auf dem Teller anrichten, mit Koriander bestreuen und servieren.