Ö VEGE DEMI-GLACE

Sieni-kookoskeitto, vegaani

AINEKSET

4 annosta

2 rkl öljyä
2 dl hienonnettuja sieniä, ½ l kokonaisia
1 sipuli hienonnettuna
1 tl timjamia
2 tl suolaa

6 dl Ö Vege Demi-glacea
2 dl kookoskermaa
1 dl hienonnettua basilikaa

Lisäke:
1 rkl öljyä
2 omenaa
½ dl saksanpähkinöitä

VALMISTUS

30 min

Kuullota öljyssä sienet, sipuli ja timjami.

Mausta suolalla ja lisää vege demi-glace ja kookoskerma.

Hauduta miedolla lämmöllä 15 minuuttia välillä sekoittaen.

Lisää basilika ja soseuta keitto.
Tarkista maku ja lisää mausteita tarvittaessa.

Valmista lisäke. Kuori ja kuutioi omenat.

Rouhi saksanpähkinät.
Lämmitä öljy paistinpannulla ja kuullota siinä omenat. Lisää rouhitut pähkinät ja mausta ripauksella suolaa.

Tarjoile keiton kera.