Vegaaninen sieni- riisipannu
RESEPTI

Vegaaninen sieni- riisipannu



VALMISTUSAIKA 20 min
AINESOSAT 11 tuotetta
VALMISTAA 2 annosta

Hurmaudu vegaaniruuasta ja kokeile tätä vegaanista sieniriisipannua!

AINESOSAT

- 200g sieniä
- 100g osterivinokkaita
- 12 kirsikkatomaattia
- 60 g baby pinaattia
- 2 valkosipulinkynttä
- 2 rkl kasviöljyä
- 250ml soijakermaa, jossa 15% rasvaa
- 100 ml vihanneslientä
- 1 tl paprikajauhetta
- Suolaa ja pippuria maustamiseen
- 1 pakkaus Ben's Original™ Pitkäjyväinen valmisriisi

OHJE

1. Puhdista sienet. Paloittele sienet ja puolittele osterivinokkaat.
2. Pese tomaatit ja pinaatti. Poista tomaateista varret ja puolita.
3. Kuori ja pilko valkosipuli hienoksi.
4. Kuumenna iso, syvä pannu öljyllä ja paista sienet ja valkosipuli kovalla lämmöllä.
5. Lisää sitten tomaatit ja pinaatti ja jatka paistamista hetken.
6. Lisää sitten soijakerma ja kasvisliemi ja hauduta matalalla lämmöllä noin 5 minuuttia.
7. Mausta kaikki paprikajauheella, suolalla ja pippurilla.
8. Valmista ja tarjoile riisi pakkauksen ohjeiden mukaisesti.
9. Tarjoile sieniraguun kanssa.
10. Ehdotus: Ruoka-annokset voi koristella tuoreella krassilla.

KATEGORIAT:

Vegaaninen, 15 - 30min, Pitkäjyväinen riisi

LISÄÄ TÄNÄN KALTAISIA RESEPTEJÄ



Välimerellinen Express- rukola ja tomaatti riisi

Valmistusaika

20 min

Ainesosat

8 tuotetta



Rapea meksikolainen salaatti avokadolla ja chilillä

Valmistusaika

20 min

Ainesosat

11 tuotetta



Hedelmäinen sipuli- ja ananas curry

Valmistusaika

20 min

Ainesosat

12 tuotetta

Source URL: *https://fi.bensoriginal.com/resepti/vegaaninen-sieni-riisipannu*