Vegaaninen sieni- riisipannu
RESEPTI

Vegaaninen sieni- riisipannu

<?xml version="1.0"?>
VALMISTUSAIKA
20 min
AINESOSAT
11 tuotetta
VALMISTAA
2 annosta
Hurmaudu vegaaniruuasta ja kokeile tätä vegaanista sieniriisipannua!
JAA

- Pinterest (opens in new window)
- Facebook (opens in new window)
- Twitter (opens in new window)
- Download (opens in new window)
- Print (opens in same window)

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

LISÄTIETOJA

Rapea meksikolainen salaatti avokadolla ja chilillä

Valmistusaika

20 min

Ainesosat

11 tuotetta

LISÄTIETOJA

Hedelmäinen sipuli- ja ananas curry

Valmistusaika

20 min

Ainesosat

12 tuotetta

LISÄTIETOJA

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