



Thaimaalainen sipuliherkkusienikastike

Aineet: 1-2 sipulia
1 purjo
1 rasia tuoreita herkkusieniä
3-4 valkosipulinkynttä
1 tl tuoretta raastettua inkivääriä tai ½ tl inkivääritahnaa
3-4 rkl soijakastiketta
4 dl vettä
muutama kierros mustapippuria myllystä
1-1½ rkl maissitärkkelysjauhoja
(suolaa)
silputtua persiljaa tai ruohosipulia

Valmistus: Hienonna sipulit. Halkaise purjo, huuhto ja leikkaa ohuiksi viipaleiksi. Viipaloi herkkusienet. Kuullota sipulia tilkassa öljyä koko ajan sekoittaen muutama minuutti. Lisää herkkusienet sekä silputut valkosipulinkyntet ja anna niiden pehmetä hetki.

Lisää inkivääri, soijakastike, vesi ja mustapippuri. Anna kiehahtaa ja lisää joukkoon pieneen vesitilkkaan sekoitetut maissitärkkelysjauhot. Anna ruoan kypsyä noin 5 minuuttia. Tarkista maku ja lisää tarvittaessa suolaa ja mausteita.

Sekoita kastikkeen joukkoon silputtua persiljaa ja tarjoa pastan, riisin tai keitettyjen perunoiden kanssa.