

Соус "Вуаля"



Что нужно:

- шампиньоны - 400 г;
- репчатый лук - 3 шт;
- семена аниса - 2 щепотки;
- соевый соус - 4 ст. л.;
- кукурузная мука - 1 ст.л;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 35 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Обжариваем лук пару минут.
3. Добавляем грибы, соевый соус и немного, четверть стакана, воды и тушим 10 минут.
4. Затем добавляем муку, анис и тушим ещё 4 минуты (на слабом огне), помешивая каждую минуту.
5. Снимаем с плиты и, немного остудив, перекладываем нашу грибную массу в блендер, солим и смешиваем до абсолютно однородной консистенции.
6. Идеален этот соус с картошечкой.