

# Ben's Original™

Vegansk soppblanding med ris  
OPPSKRIFT

## Vegansk soppblanding med ris



**TID** 20 mins  
**INGREDIENSE** 11  
**R** gjenstander  
**PORSJONER** 2 x

La deg overbevise av den veganske kokekunsten og prøv denne veganske ris- og sopp-pannen!

### INGREDIENSER

- 200g sopp
- 100g østerssopp
- 12 cherrytomater
- 60g baby spinat
- 2 fedd hvitløk
- 2 ss vegetabilsk olje

- 250 ml soyakrem 15% fett
- 100 ml grønnsakskraft
- 1 ts paprikapulver
- Salt og pepper til krydder
- 1 pakke Ben's Originals™ Express Jasmin & Basmati ris

## INSTRUKSJONER

1. Rengjør sopp. Skjær soppen i kvadrater og del østerssoppen i to.
2. Vask tomater og spinat. Fjern tomatene fra stilken og del dem i to.
3. Skrell og finhakk hvitløk.
4. Varm opp en stor, dyp panne med olje og stek soppen og hvitløken kraftig.
5. Tilsett så tomater og spinat og la alt steke kort.
6. Glaser deretter med soyakrem og buljongen og la det surre på svak varme i ca 5 minutter.
7. Krydre alt med paprika, salt og pepper.
8. Tilbered og server ris i henhold til instruksjonene i pakken.
9. Server med soppen med ris.
10. Retten kan pyntes med fersk karse.

## KATEGORIER:

Mexican, 15 - 30min, Express ris

---

**Source URL:** <https://no.bensoriginal.com/opskrift/vegansk-soppblanding-med-ris>