

Vegansk Svamppanna
RECEPT

Vegansk Svamppanna



TID 30 mins
INGREDIENSER 11 varor
PORTIONER 2 serveringar

Låt dig vinnas över av det veganska köket och testa den här veganska rispannan med svamp.

INGREDIENSER

- 200g Champinjoner
- 100g ostronskivlingar
- 12 Körsbärstomater
- 60g Babyspenat
- 2 Vitlösklyftor
- 2 msk vegetabilisk olja
- 250ml Sojagrädde 15% Fett
- 100ml Grönsaksbuljong
- 1 tsk Paprikapulver
- Salt och peppar efter egen smak
- 1 Paket Ben's Originals™ Express långkornigt ris

INSTRUKTIONER

1. Rengör svamparna. Skär champinjonerna i fyra bitar och halvera ostronskivlingarna. Skölj tomaterna och spenaten. Ta bort stjälken från tomaterna och skär dem på hälften. Skala vitlöken och hacka fint.
2. Under tiden värmer du riset enligt instruktioner. Servera svamppannan med ris.
3. Måltiden kan garneras med färska örter.

KATEGORIER:

[Vegansk](#), [15 - 30min](#), [Långkornigt ris](#)

FLER LIKNANDE RECEPT



[Medelhavs Express-Ris med Ruccola och Tomat](#)

Tid

26 mins

Ingredienser

8 varor



[Mexikansk Sallad med Avokado och Chili](#)

Tid

20 mins

Ingredienser

11 varor



Fruktig Mangold-Ananas-Curry

Tid

30 mins

Ingredienser

12 varor

Source URL: <https://se.bensoriginal.com/recept/vegansk-svamppanna>