

Soyappéitit

Soija-stroganoff

6 henkilölle

125 g Soyappéitit Soijasuikeleita tai -paloja
1,5 litraa vettä
2 kasvisliemikuutiota
2 sipulia silputtuna
3 valkosipulin kynttä
1 prk tomaattipyreetä (70 g)
3 rkl ruokaöljyä
4 rkl Soyappéitit Soijajauhoa
2 suolakurkkua kuutioituna
2 dl soijakermaa tai smetanaa
mustapippuria

Keitä soijasuikeleita 10 minuuttia 1,5 litrassa kasvislientä. Valuta soijasuikeleet lävikössä, ota kasvisliemi talteen myöhempää käyttöä varten. Kuullota kattilassa sipuli ja valkosipuli öljyssä, lisää 3 dl kasvislientä, soijasuikeleet ja tomaattipyre. Lisää soijajauho, sekoita ja anna hautua miedolla lämmöllä noin 10 min.

Lisää kuutiodut suolakurkut ja anna hautua hetki. Lopuksi lisää soijakerma (tai smetana) ja mustapippuri. Tarkista suola. Tarjoa nuudeleiden tai perunamuusin kera.

