balení sójových plátků 100 g
3/4 l silného zeleninového vývaru nebo vody s bujonem
1 bobkový list
2 polévkové lžíce drcených sušených lesních hub

na marinádu:
6 polévkových lžic oleje
2 polévkové lžíce sojové omáčky
půl až celá lžička soli
1 polévková lžíce teriyaki omáčky
lžička až dvě koření na roštěnky
půl lžičky garam masala koření
2 lžičky houbového koření

500 g žampionů očištěných a nakrájených na plátky

olej
sůl
pepř

Nejprve si předpřipravíme sušené sójové maso. Nejlépe ho zbavíme pachutí tak, že ho necháme přejít varem (vzkypět) v čisté vodě. Tuto vodu vylijeme, sójové masu trochu vymačkáme a zalijeme vývarem nebo vodou s bujonem. Přidáme drcené sušené houby, 1 bobkový list a zvolna vaříme 20 minut. Během varu plátky obracíme, mají tendenci plavat, tak ať se rovnoměrně provaří.
Mezitím si v mělké misce (do které se vejdou vedle sebe rozložit plátky) smícháme marinádu. Také si oloupeme a nakrájíme žampiony. Po uvaření plátků je z houbového vývaru vyjmeme, vymačkáme z nich tekutinu (dobře poslouží mačkat mezi dvěma lžícemi nebo vymačkat přes síto). Pozor, houbový vývar bude základ omáčky, tak nevylévat! Plátky poklademe do marinády a necháme aspoň hodinu odležet a v marinádě je několikrát obrátíme. Po odležení plátky zlehka a pomalu z obou stran orestujeme (olej už je v marinádě, není třeba přidávat). Orestované plátky vyjmeme z pánve/hrnce, přidáme do nádoby kapku oleje a opečeme za občasného míchání plátky žampionů. Žampiony osolíme, opepříme a dochutíme houbovým kořením. Přidáme zpět plátky a zalijeme je houbovým vývarem. Necháme volně probublat ještě asi 10 až 15 minut. Podáváme s oblíbenou přílohou, u nás vede rýže, ale jistě budou (ne)roštěnky chutnat i s bramborem nebo třeba gnocchi.