



Kylmä hekumapasta

Aineet: 500 g simpukkapastaa
Keitä ohjeen mukaan ja sekoita kypsään pastaan isossa kulhossa:
2 rkl kylmäpuristettua sesamiöljyä
5 porkkanaa
1 sipuli

Valmistus: Kuori ja pilko yksi sipuli pieneksi silpuksi. Kuumenna 2-3 rkl ruokaöljyä isossa paistinpannussa tai kasarissa.

Paahda siinä hetki, ropaus chili- ja cayennepippuria kurkumaa ja korianteria. Sekoita sitten mausteöljyn joukkoon porkkana- ja sipulisilppu, Paahda muutaman minuutin ajan.

Laita sekaan:

Muutama rkl kookoshiutaleita, pari rkl sesamin- ja auringonkukansiemeniä ja 1 prk tomaattipyrettä.

Lopulta kypsä tomaattiseos sekoitetaan pasta-sesamiöljyseokseen varovasti, maistellaan ja annetaan tasoittua ja jäähtyä. Jos seoksessa tuntuu olevan liian vähän tulisuuutta, voidaan lisätä sambal oelekia tai vastaavaa pippurikastiketta.