



Broileripasta itämaiseen tapaan

Aineet: 500 g tagliatellea
Kastike:
400 g broilerisuikaleita mandariinimarinadissa
2 rkl öljyä
1 sipuli
1 varsisellerin varsi
1-2 tomaattia
(1-3 valkosipulinkynttä)
1 tlk (noin 350 g)
hapanimelää valmista tomaattikastiketta
1/2 tl sitruunapippuria
1/2 tl inkivääriä

Valmistus: Valmista kastike pastan kiehumisen aikana: ruskista broileripalat kevyesti öljyssä. Lisää silputtu sipuli, viipaloitu sellerinvarsi ja lohkotut tomaatit. Sekoita ja lisää valmis kastike. Mausta seos hyvin ja lisää tilkka vettä, jos tarpeen. Keitä kastiketta vielä 10-15 minuuttia. Sekoita kastike valmiiseen pastaan ja tarjoa lisänä juustoraastetta, esimerkiksi parmesaania tai vähän miedomman makuista emmentalia.

www.superkokki.com