



Tomaatiton pastakastike

Aineet: 2 keskikokoista sipulia
pieni parsakaali
pieni kesäkurpitsa
purjo
100 g herkkusieniä
2 rkl soijakastiketta (mieluiten japanilaista)
1 rkl (riisi)viinietikkaa
1 rkl sherryä
mustapippuria
yrttimaustetta
inkivääriä tuoreena tai purkista
korianteria tuoreena tai purkista
pastaa

Valmistus: 1) Leikkaa sipuli renkaiksi, paloiksi tai silpuksi. Laita kuumaan tarttumattomaan pannuun sipuli ja tilkka vettä. Anna sipulin ikään kuin tarttua pannuun kiinni, lisää sitten taas tilkka vettä ja rapsuta sipuli irti pannusta. Toista proseduuri pariin kertaan, niin saat "paistettua" sipulia, joka maistuu makeammalta kuin perinteisesti rasvassa paistettu sipuli.

2) Lisää noin puoli litraa vettä, soijakastike, viinietikka, sherry, mustapippuri ja yrttimausteet.

3) Anna hautua ja laita tässä vaiheessa pastavesi levyille.

4) Leikkaa sopivan kokoisiksi paloiksi parsakaali, kesäkurpitsa, purjo ja herkkusienet ja heitä ne mukaan hautumaan.

5) Keitä pasta. Kun parsakaali kastikkeessa on hampaille sopivaa, on kastikekin melkein valmis. Halutessasi lisää kastikkeeseen vielä inkivääriä ja korianteria ja pyöräytä ne muun kastikkeen sekaan.