



Kasvistagliatelle mantelikastikkeella

Aineet: Kasvistagliatelle:
4 porkkanaa
2 kesäkurpitsaa
kasvisliemikuutio
vettä
1/2 dl sitruunamehua
1 rkl oliiviöljyä
Mantelikastike:
2 rkl voita
2 1/2 rkl vehnä jauhoja
4 dl maitoa
1 tl roseepippuria murskattuna
1/2 mustapippuria
1 tl sokeria
50 g sulatejuustoa
1 dl kuohukermaa
1 dl mantelilastuja
1/4 tl suolaa

Valmistus: Valmista kastike. Paahda mantelilastut pannulla ja siirrä jäähtymään toiseen astiaan. Kiehauta jauhot voissa. Lisää maito hyvin sekoittaen. Anna kiehahtaa muutama minuutti. Mausta. Lisää juusto pieninä nokareina joukkoon. Sekoita tasaiseksi. Lisää mantelilastut, kerma ja suola. Tarkista maku. Pese kasvikset ja kuori porkkanat. Vedä juures veitsellä kasviksista pituussuunnassa ohuita nauhoja. Kuumenna vesi ja lisää kasvisliemikuutio ja sitruunamehu. Keitä porkkananauhoja 10 minuuttia ja lisää siihen kesäkurpitsanauhat. Keitä kypsiksi. Kaada keitinvesi pois ja sekoita joukkoon oliiviöljyä. Tarjoa kasvistagliatelleä kastikkeen kanssa. Voit tarjota kastiketta myös pastan kera.