



Pasta-kalkkunakeitto

Aineet: 400 g kalkkunasuikaleita
3 dl väripastaa
1 porkkana suikaleina
1/2 purjoa
1 sipuli
2 valkosipulin kynttä
noin 2 dl vihannessekoitusta
2 l vettä
persiljaa
currya
broilerimaustetta
pippurisekoitusta
valkopippuria
suolaa
noin 1/2 pakettia Koskenlaskija-sulatejuustoa

Valmistus: Esikäsittele ja pilko kasvikset. Laita kattilan pohjalle öljyä, niin että pohja peittyy. Lisää kalkkunansuikaleet kattilaan ja ruskista ne. Mausta suikaleet broilerimausteella, jos ne eivät ole marinoituja. Lisää vesi, maustekuutiot ja pasta. Sen jälkeen lisää kasvikset ja valkosipuli. Lisää mausteet ja tarkista maku. Anna kiehua, kunnes pasta ja kasvikset ovat kypsiä. Lisää keittoon lopuksi sulatejuusto.