



Sipulikastike pastalle

Aineet: 2 rkl rasvaa
400 g keltasipulia
2 valkosipulinkynttä
1/2 dl rusinoita
6 rkl vettä
2 dl kevytkermaa
riipaus merisuolaa
riipaus mustapippuria
nippu silputtua persiljaa
1 pkt (250 g) tuorepastaa
4 rkl raastettua parmesaania

Valmistus: Sulata rasva kattilassa. Kuullota siinä silputtuja sipuleita, murskattuja valkosipulinkynsiä ja rusinoita kannen alla noin 10 minuuttia.

Lisää kattilaan vesi ja hauduta seosta hiljalleen vielä 15 minuuttia. Soseuta seos sauvasekoittimella. Lisää kerma ja mausteet. Pidä kastike lämpimänä.

Keitä tuorepasta paketin ohjeen mukaisesti. Valuta pasta ja yhdistä kastikkeen joukkoon. Annostele pasta lautasille, ripottele pinnalle parmesaania. Tarjoa heti.

www.superkokki.com