



Sokerihernepasta

Aineet: 500g tagliatelle pastaa
300g sokeriherneitä
3-4 porkkanaa
1 sitruunan mehu
1 pkt (170g) pekonia
150g juustoraastetta (mustaleima tai parmesan)
suolaa
sitruunapippuria
mustapippuria myllystä
tilkka öljyä paistamiseen

Valmistus: Keitä pasta kypsäksi pakkauksen ohjeen mukaan kasvisliemessä. Laita tilkka öljyä kuumenemaan esim. muurikalle tai wokkiin. Pese ja pilko porkkanat ohuiksi suikaleiksi. Laita herneet ja porkkanat muurikalle. Kaada päälle sitruunan mehu ja laita pekonisiivut kypsymään muurikalle. Jos muurikka on pieni, paista pekonit erikseen paistinpannulla. Kun pekonisiivut ovat kypsyneet, puolita ne herneiden ja porkkanoiden sekaan.

Lisää kypsä pasta ja sekoita varovasti nostellen. Mausta ruoka juustoraasteella, suolalla, mustapippurilla ja sitruunapippurilla.

Tarjoa sokerihernepastaa salaatin kera.

Jälkiruuaksi sopii hyvin vaniljajäätelö kesämarjoilla höystettynä.