



Yrttipasta

Aineet: 500g penne pastaa
öljyä, currymaustetta, inkivääriä, suolaa, mustapippuria
10 retiisiä
5-6 porkkanaa
1 kukkakaali
2 1/2 dl silputtua rucolaa
2 1/2 dl silputtua persiljaa
2,5 dl ruokakermaa
150 g sinihomejuustomuruja
Lisäksi: 100-150 g kalkkuna-, kasvis tai pepperonimakkaraa ruokailijaa kohti lämmitettynä.

Valmistus: Keitä pasta pakkauksen ohjeen mukaan.

Lorauta öljyä wok- tai muurikkapannulle. Kuumenna hetki ja laita curry- ja inkiväärimauste öljyyn kuumenemaan jotta niiden maut avautuvat.

Pese ja siivuta retiisit ja porkkanat. Leikkaa kukkakaali pieniksi kukinnoiksi ja lisää kaikki kasvikset pannulle. Silppua rucola ja persilja.

Laita kypsät, valutetut pastat pannulle ja lisää yrtit sekaan.

Kaada ruokakerma pannulle ja sekoita. Mausta yrttipasta mustapippurilla ja suolalla. Tarkista maku.

Lämmitä makkarat mikrossa tai grillillä. Siivuta tai lohkoa ne vielä suupaloiksi. Laita erillisiin tarjoilukulhoihin makkarat ja sinihomeurut.

Anna jokaisen ruokailijan itse rakentaa annoksensa pastasta, makkaroista ja sinihomejuustomuruista.