



Broileripasta

Aineet: 1 rs (250 g) nauhapastaa
vettä, suolaa, ruokaöljyä
1 rs (280 g) marinoituja broilerinsuikaleita
1 tomaatti
100 g chilillä tai paprikalla maustettua sulatejuustoa
1 dl vettä
rakuunaa, hunajaa, pippuria, muskottipähkinää
soijakastiketta
1 dl kevätsipulisilppua

Valmistus: Kypsennä nauhapasta pakkauksen ohjeen mukaan.

Ruskista broilerin paistisuikaleet, lisää paloiteltu

tomaatti, sulatejuusto, vesi ja mausteet. Hauduta 5 minuuttia.

Mausta soijakastikkeella tarvittaessa. Ripottele kevätsipulisilppu kastikkeen pinnalle. Tarjoa pastan kanssa.