



Kanapasta

Aineet: 1 rs tuorepastaa oman valinnan mukaan
vettä, suolaa, ruokaöljyä

Kastike:

1 rs (280 g) kananpojan marinoituja
paistisuikaleita

200-300 g pakastekasviksia (oman
valinnan mukaan)

100 g tuorejuustoa

1-2 dl vettä tai viiniä

1 rkl sitruunasta puristettua mehua

suolaa, pippuria

tuoretta basilikaa

Valmistus: Kypsennä pasta pakkauksen ohjeen mukaan. Ruskista lihasuikaleet teflonpannussa. Lisää kasvikset,
tuorejuusto ja vesi tai viini.

Kypsennä miedolla lämmöllä hauduttaen 5-8 minuuttia.

Mausta sitruunamehulla, suolalla, pippurilla ja tuoreella basilikasilpulla. Lisää kypsä pasta joukkoon,
kuumenna ja tarjoa raikkaan salaatin kanssa.