



## Broileripastakastike

Aineet: 1 pkt (350 g) hunajamarinoituja broilerin paistisuikaleita  
2 rkl öljyä  
2 dl sipulikuutioita  
1 prk (185/115g herkkusieniä paloina  
2-3 dl vettä  
1 kasvisliemikuutio  
1 paprika  
1ps (200 g) pakaste maissia  
1 dl kasvirasvasekoitetta  
1 rkl tomaattipyreetä  
2 tl rakuunaa  
3-4 rkl suurustetta vaaleille kastikkeille  
1 dl mustia oliiveja  
pari oksaa basilikaa  
lisänä: tagliatellea

Valmistus: Kuumenna öljy paistokasarissa ja ruskista siinä broilerisuikaleet. Sekoita joukkoon sipulikuutiot ja kääntele hetken aikaa. Lisää herkkusienipalat liemineen sekä vesi ja kasvisliemikuutio. Sekoittele kunnes liemikuutio on liennut ja lisää sitten suikaloitu paprika, pakastemaissit sekä ruokakerma. Mausta ja suurusta. Höystä kastike vielä oliiveilla ja saksi joukkoon tuoretta basilikaa. Tarjoa kiehautetun taglierinin sekä vastapaistetun patongin kera.