



Hunajainen sieni-sitruunaspagetti

Aineet: Spagettia tai nauhamakaronia neljälle
Kastike:
400 g herkkusieniä (tai omia pakastettuja sieniä)
25 g voita
2 tl hunajaa
suolaa, viherpippuria
(1 tl raastettua sitruunan kuorta)
sitruunasta puristettua mehua
vihanneskrassia tai kevätsipulia

Valmistus: Keitä spagetti pakkauksen ohjeen mukaan.

Puhdista ja pilko herkkusienet. Kuumenna voi ja hunaja paistinpannussa ja ruskista sienet kauniin kullanruskeiksi (tee pakastesienille samoin ryöppäyksestä huolimatta kosteutta on hyvä haihduttaa lisää).
Mausta suolalla, viherpippurilla, raastetulla sitruunan kuorella ja sitruunasta puristetulla mehulla.
Sekoita kastike kuuman pastan joukkoon. Silppua pinnalle vihanneskrassia tai kevätsipulia.

www.superkokki.com