



Juusto-kinkkukastike

Aineet:

-
- 400g pizza-kinkkusuikaleita
- 2dl soijajauhoja
- 150g aurajuustoa
- 150g pizzajuustoraastetta, emmentalia tms
- 3rkl vehnäjäuhoja
- 1dl öljyä
- 600g pastaa
- vettä

Valmistus: Laita pastan vesi kiehumaan, ja lisää n. 1rkl öljyä. Tällä välin voit tehdä edelläkuvatut asiat. Muista kuitenkin lisätä pasta, kun vesi kiehuu.

Sekoita soijajauhot n. 1,5 litraan vettä. Kuumenna loput öljyt kattilassa tai korkealla paistinpannulla. Vatkaa puulastan avulla jauhot öljyn sekaan niin, että seos on tasainen.

Lisää vähitellen soijajauhoja koko ajan vatkaten, ettei paakkuja pääse muodostumaan. Kun seos ei enää yritä paakkuuntua, voit vähentää sekoittamista. Kun kaikki soija-vesi on sekoitettu joukkoon, anna seoksen kiehahtaa.

Sekoita tämän jälkeen joukkoon aurajuusto sekä muu juusto joko raasteena tai pieninä palasina.

Kuumenna koko ajan sekoittaen, kunnes seos on tasainen.

Sekoita joukkoon vielä kinkkusuikaleet, ja tarjoile pastan kanssa.