



Mustavahakastike

Aineet: 500 g mustavahakkaita paloina
1 sipuli
1-2 valkosipulin kynttä
1 tlk tomaattimurskaa
4 rkl oliiviöljyä
nokare voita
suolaa, mustapippuria
1 dl ruokakermaa
persiljaa

Valmistus: 1. Kuumenna öljy ja voi pannussa, kuullota hienonnettu sipuli ja valkosipulin kynnet.
2. Lisää sienet pannulle, paista niitä viitisen minuuttia.
3. Kaada sienien seuraksi tomaatti, mausta suolalla ja rouhaisulla mustapippuria, kiehuta kastiketta hiljalleen 15 minuuttia. Käytä viimeistelyyn kermaa ja persiljasilppua. Tuiskaus parmesaaniraastetta korostaa annosten herkullisuutta.
Tarjoile esimerkiksi pastan kanssa.

www.superkokki.com