



Kokeilijan pastakastike

Aineet: Annos kahdelle:
100 g palvikinkkua
100 g tuoreita herkkusieniä
pala purjoa
1 prk (200 g) Crème Fraichea
1 rkl tomaattisosea
1 rkl sinappia
tuoretta basilikaa
Ingman paprikasulatejuustoa

Valmistus: Suikaloi palvikinkku, viipaloi herkkusienet ja hienonna purjo. Paista niitä hetki kuumassa oliiviöljyssä. Lisää Crème Fraiche, tomaattisose ja sinappi, paprikasulatejuusto ja mausta basilikalla. Kuumenna, tarkista maku ja tarjoa höyryävän kuuman pastan kanssa.

www.superkokki.com