

Fusillipastaa juustokastikkeessa ja soijalla maustettua bolognesekastiketta

kokonaisaika **45 min** 45 min esivalmistelut

AINEKSET

4 annosta

Soijakastike-bolognese:

200 g	nauta-sikajauhelihaa
1 rkl	oliiviöljyä
200 ml	kanalientä
4 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
2 rkl	sokeria
3 tl	maissi- tai perunajauhoja vastajauhettua mustapippuria

Juustokastike ja pasta:

240 g	fusillipastaa
2,5	basilikan vartta
400 g	vihreää parsaa (n. 8 kpl)
80 g	kirsikkatomaatteja (n. 8 kpl)
2	salottisipulia
2 rkl	oliiviöljyä
80 ml	valkoviiniä
80 g	gorgonzolajuustoa
160 ml	kanalientä
1,5 dl	kermaa vastajauhettua mustapippuria

VALMISTUS

Vaihe 1

Valmista ensin soijalla maustettu bolognesekastike: Kuumenna oliiviöljy pannulla ja ruskista jauheliha. Lisää joukkoon kanaliemi, soijakastike ja sokeri. Kiehauta hetki. Sekoita maissi- tai perunajauhot 4 teelusikalliseen vettä, kaada seos kastikkeen joukkoon ja kiehauta hetki. Mausta pippurilla ja pidä lämpimänä.

Vaihe 2

Keitä pasta pakkauksen ohjeen mukaan. Huuhdo basilika ja taputtele kuivaksi talouspaperilla. Revi lehdet irti ja silppua hienoksi.

Vaihe 3

Valmista seuraavaksi juustokastike: Pese parsat, kuori kolmannes parsan tyvestä ja leikkaa vinosti 3–4 cm:n pituisiksi paloiksi. Huuhdo ja puolita tomaatit. Kuori salottisipulit ja leikkaa kuutioiksi.

Vaihe 4

Kuumenna 1 rkl öljyä pannulla. ja Paista parsaa ja tomaatteja hetki. Nosta pois pannulta ja pidä lämpiminä. Kuumenna loput öljystä pannulla ja kuullota sipulit. Kaada joukkoon valkoviini ja kiehauta. Paloittele gorgonzolajuusto. Lisää pannulle juustopalat, kanaliemi ja kerma. Sekoita, kunnes juusto on sulanut. Mausta suolalla.

Vaihe 5

Sekoita pasta, tomaatit ja parsat juustokastikkeen joukkoon ja annostele lautasille. Nosta soijalla

maustettu bolognesekastike annosten päälle ja rouhi päälle pippuria. Koristele basilikanlehdillä ennen tarjoilua.