

Herkkutattiraviolit

kokonaisaika **20 min** 20 min esivalmistelut

Ravintosisältö (per annos):
1.744 kJ / 417 kcal

Rasva: **27,5 g** Proteiini: **10,8 g**
Hiilihydraatit: **31,2 g**

AINEKSET

4 annosta

300 g	valmista pastataikinaa
500 g	sieniä
2	sipulia
1	valkosipulinkynsi
100 g	voita
1 tl	herkkutattijauhetta
1 hyppyselli	sokeria
nen	
2 rkl	<u>Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike</u>
3	persiljan oksaa
1	kananmunankeltuainen
2	timjamin oksaa
25 g	murskattuja amarettikeksejä

VALMISTUS

Vaihe 1

Hienonna sienet. Kuori ja hienonna sipulit ja valkosipuli.

Vaihe 2

Kuumenna voi ja lisää pannulle kaikki ainekset ja 2 timjamin oksaa. Mausta herkkutattijauheella, sokerilla ja Kikkomanin soijakastike. Vähennä lämpöä ja hauduta, kunnes seos kiinteytyy. Kaada seos kulhoon.

Vaihe 3

Huuhtelee ja kuivaa persilja. Hienonna ja lisää seokseen.

Vaihe 4

Levitä pastataikina ja leikkaa siitä ympyröitä mukilla. Voitele taikina kananmunankeltuaisella. Täytä ympyrät sieniseoksella, taita ja paina kiinni tiukasti.

Vaihe 5

Keitä ravioleja kiehuvässä vedessä 3–4 minuuttia ja valuta. Pirskota päälle voisulaa ja amarettimuruja.