

# Katkarapupasta curry-kermakastikkeessa

kokonaisaika **35 min** 15 min esivalmistelut 20 min valmistus

Ravintosisältö (per annos):  
**2.143 kJ / 508 kcal**

Rasva: **23,7 g** Proteiini: **19 g**  
Hiilihydraatit: **52,5 g**

## AINEKSET

4 annosta

|        |                                                         |
|--------|---------------------------------------------------------|
| 2      | basilikan vartta                                        |
| 1      | pieni keltainen paprika                                 |
| 160 g  | suippokaalia                                            |
| 160 g  | kirsikkatomaatteja                                      |
| 240 g  | simpukan muotoista pastaa                               |
| 160 g  | kuorittuja keitettyjä katkarapuja                       |
| 2 rkl  | oliiviöljyä                                             |
|        | suolaa, vastajauhattua pippuria                         |
| 160 ml | kana-, kasvis- tai kalalientä                           |
| 200 g  | kermaa                                                  |
| 4 rkl  | <u>Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike</u> |
| 4 rkl  | makeaa sinappia                                         |
| 4 tl   | curryjauhetta                                           |

## VALMISTUS

### Vaihe 1

Nypi basilikan lehdet, huuhto ja taputtele ne kuiviksi talouspaperilla. Pese ja halkaise paprika, poista siemenet ja kanta. Huuhdo suippokaali. Pilko paprika ja suippokaali 2–3 cm:n suuruisiksi paloiksi. Pese tomaatit.

### Vaihe 2

Keitä pasta pakkauksen ohjeen mukaan. Pese katkaravut ja taputtele kuiviksi talouspaperilla. Kuumenna oliiviöljy pannulla. Kuullota katkarapuja ja kasviksia öljyssä 4–5 minuuttia. Mausta kevyesti suolalla ja pippurilla, nosta pois pannulta ja pidä lämpimänä.

### Vaihe 3

Lisää pannulle jääneen rasvan joukkoon liemi, kerma, soijakastike, sinappi ja curryjauhe. Kiehauta ja keitä hieman kasaan.

### Vaihe 4

Sekoita kasvikset, katkaravut ja pasta kastikkeen joukkoon. Annostele pasta lautasille, koristele basilikanlehdillä ennen tarjoilua.