

Lihaisa sienipastasalaatti

kokonaisaika **15 min** 5 min esivalmistelut 10 min valmistus

Ravintosisältö (per annos):
2.964 kJ / 708 kcal

Rasva: **28 g** Proteiini: **37 g**
Hiilihydraatit: **74 g**

AINEKSET

2 annosta

1 rkl kasviöljyä
200 g naudan jauhelihaa
100 g herkkusieniä
1 rkl Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
0,5 punainen paprika
0,5 sipulia
200 g penne-pastaa
200 g säilykemaissia
Kastike ja koristelu:
1 rkl majoneesia
1 rkl ketsuppia
1 tl Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
2 rkl paahdettuja maapähkinöitä
1 rkl silputtua kevätsipulia

VALMISTUS

Vaihe 1

1 rkl kasviöljyä - **200 g** naudan jauhelihaa - **100 g** herkkusieniä viipaloituina - **1 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
Kuumenna kasviöljy pannussa ja paista jauheliha jatkuvasti sekoittaen, kunnes kaikki neste on haihtunut. Lisää herkkusieniviipaleet ja Kikkoman soijakastike, paista vielä kaksi minuuttia ja jätä jäähtymään.

Vaihe 2

0,5 punainen paprika - **0,5** sipulia - **200 g** penne-pasta - **200 g** säilykemaissia
Keitä pasta pakkauksen ohjeen mukaan. Kuutioi paprika ja sipuli. Laita penne-pasta isoon kulhoon. Lisää kuutiodut kasvikset, valutettu maissi sekä jäähtynyt jauheliha-sieniseos.

Vaihe 3

1 rkl majoneesia - **1 rkl** ketsuppia - **1 tl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **2 rkl** paahdettuja maapähkinöitä - **1 rkl** silputtua kevätsipulia
Sekoita majoneesi, ketsuppi ja Kikkoman soijakastike. Kaada kastike salaatin päälle ja sekoita hyvin. Koristele paahdetuilla maapähkinöillä ja silputulla kevätsipulilla.