

Pastaa osterivinokkaiden kera

kokonaisaika **30 min**

Ravintosisältö (per annos):

2.451 kJ / 585 kcal

AINEKSET

4 annosta

400 g	osterivinokkaita / herkkusieniä
2	sipulia
2	valkosipulin kynttä
2 rkl	kasviöljyä
5 rkl	<u>Kikkoman Wokkikastike</u>
100 g	kermaa
50 ml	sienifondia
2 rkl	makeaa Vermouthia
400 g	spagettia
1 rkl	<u>Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike</u>
100 g	aurinkokuivattuja tomaatteja öljyssä
2 rkl	silputtua ruohosipulia

VALMISTUS

Vaihe 1

Puhdista osterivinokkaat ja puolita, jos ne ovat isoja. Kuori ja pilko sipuli ja valkosipuli. Kuumenna öljy paistinpannulla, kuullota sipuli ja valkosipuli.

Vaihe 2

Lisää joukkoon sienet ja paista niitä välillä sekoittaen n. 5 minuuttia. Kaada joukkoon Wok-kastike, kerma ja sienifondi, ja anna kiehua hiljalleen miedolla lämmöllä n. 3 minuuttia. Lisää joukkoon lopuksi Vermouth.

Vaihe 3

Keitä spagetti pakkauksen ohjeen mukaan soijakastikkeella maustetussa kiehuvässä vedessä. Anna öljyn valua pois tomaateista, leikkaa ne siivuiksi ja sekoita osterivinokkaiden joukkoon. Asettele pasta ja osterivinokkaat lautaselle ja ripottele päälle ruohosipulia.