

# Sienicarbonara

kokonaisaika **30 min** 30 min esivalmistelut

Ravintosisältö (per annos):  
**2468 kJ / 587 kcal**

Rasva: **23,8 g** Proteiini: **28 g**  
Hiilihydraatit: **68,6 g**

## AINEKSET

4 annosta

**350 g** spagettia  
**2 rkl** oliiviöljyä  
**2** salottisipulia hienoksi silputtuna  
**25 g** voita  
**500 g** erilaisia sieniä (esimerkiksi ruskeita herkkusieniä ja siitakesieniä) siivuiksi leikattuina  
**2** isoa valkosipulinkynttä puristettuna  
**6** timjamin varren lehdet silputtuna  
**4 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike  
**3** isoa kananmunaa  
**100 g** hienoksi raastettua parmesaanijuustoa (tai kasvispohjaista kovaa juustoa)  
pieni nippu lehtipersiljaa karkeasti silputtuna

## VALMISTUS

### Vaihe 1

Kiehauta isossa kattilassa reilusti vettä ja mausta vesi suolalla. Keitä spagetti pakkauksen ohjeiden mukaan.

### Vaihe 2

Valmista kastike sillä välin, kun spagetti kypsyy. Kuumenna oliiviöljy isolla, korkeareunaisella pannulla keskisuurella lämmöllä. Lisää pannulle salottisipulit ja ripaus suolaa ja kuullota 5 minuuttia, kunnes sipulit ovat pehmeitä. Lisää joukkoon voi ja sienet ja paista kovalla lämmöllä kullanuskeiksi. Lisää joukkoon valkosipuli, timjami ja mausteet ja paista vielä minuutin ajan. Kaada joukkoon soijakastike ja kypsennä, kunnes valkosipuli on kuultavaa. Ota 2 ruokalusikallista sieniä talteen koristelua varten.

### Vaihe 3

Sekoita kananmunat ja parmesaanijuusto keskenään pienessä kulhossa (jätä hieman juustoa koristelua varten) ja lisää joukkoon runsaasti suolaa ja pippuria.

### Vaihe 4

Valuta spagetit ja ota osa keitinvedestä talteen. Kaada spagetit, kananmuna-juustoseos ja hieman keitinettä sienten joukkoon pannulle. Sekoita spagetit varovasti joukkoon, kunnes ne ovat tasaisesti kastikkeen peitossa ja kastike hieman sakeutuu. Lisää tarvittaessa hieman keitinettä,

jotta seos on mahdollisimman kermanen. Sekoita persilja varovasti joukkoon ja jaa sienicarbonara neljälle lautaselle. Ripottele päälle talteen otetut sienet ja juustoa ja tarjoa.