

Tagliatelle tomaattikastikkeella

kokonaisaika **60 min**

AINEKSET

2 annosta

300 g	erikois- tai puolikarkeita vehnäjauhoja
3	kananmunaa
3 hyppyselli	suolaa
nen	
1 tl	oliiviöljyä vähän vettä
1	sipuli
0,5	selleri
3 rkl	oliiviöljyä
1	valkosipulinkynsi
1 rkl	tomaattipyree
600 g	paseerattua tomaatti
2 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
2 hyppyselli	sokeria
nen	
1 hyppyselli	jauhettua pippuria
nen	
150 g	kirsikkatomaatteja
1 tl	rypsiöljyä
1 rkl	hunajaa
0,5 nippu	basilikkaa
2	mozzarellaa koristeeksi

VALMISTUS

Vaihe 1

Sekoita jauhot, munat, 2 ripausta suolaa ja 1 tl oliiviöljyä kulhossa ja vaivaa taikinaksi. Mikäli seos on liian kuiva, lisää hieman vettä. Muotoile taikina palloksi, kääri se tuorekelmuun ja anna levätä vähintään 30 minuuttia.

Vaihe 2

Pese, kuori ja kuutioi sipuli ja selleri. Kuullota molempia kattilassa oliiviöljyssä (3rkl). Murskaa valkosipuli ja lisää se kattilaan. Lisää tomaattimurska kattilaan ja hauduta hetki.

Vaihe 3

Lisää paseerattu tomaatti ja jatka hauduttamista. Mausta 1 rkl [Kikkomann Salsa de Soja](#), sokerilla ja pippurilla.

Vaihe 4

Pese ja pilko kirsikkatomaatit. Kuorruta pannulla rypsiöljyssä, [Kikkomann Salsa de Soja](#) ja hunajan kera.

Vaihe 5

Kiehauta kattilassa runsaasti vettä ja lisää runsas ripaus suolaa. Kauli pastataikina tasaiseksi työpöydällä pienessä määrässä jauhoja ja rullaa taikinasta rulla. Leikkaa veitsellä noin 1,5 cm paksuja suikaleita, irrota ne ja laita ne kiehuvaan veteen.

Vaihe 6

Pese ja nypi basilika. Pieni mozzarella pieniksi paloiksi. Kun tagliatellet ovat kypsiä, valuta ne ja tarjoile lautaselle tomaattikastikkeen kera. Koristele basilikalla, mozzarellalla ja kuorrutetuilla tomaateilla.