KIKKOMAN

Teriyaki-seesamikastikkeella maustettu kasviskeitto

kokonaisaika **30 min**

AINEKSET

4 annosta

180 g	ruusukaalia
4	keskikokoista porkkanaa
2	kevätsipulin vartta
2	paprikaa (keltainen ja punainen)
200 g	herkkusieniä
3 rkl	oliiviöljyä
1 l	kasvislientä
25 ml	Kikkoman paahdetuilla seesaminsiemenillä maustettu teriyaki wokkikastike
120 g	pastaa (esim. orecchiette, farfalle)
	pippuria & suolaa
0,25 nippu	persiljaa

VALMISTUS

Vaihe 1

Leikkaa ruusukaaleista kannat pois ja tee ruusukaaleihin ristinmuotoiset viillot. Kuori porkkanat ja leikkaa ohuiksi siivuiksi. Puhdista (älä huuhdo) ja puolita herkkusienet. Puhdista kevätsipulit ja silppua hienoksi. Poista paprikasta kanta ja siemenet, ja pilko sopivan kokoisiksi paloiksi.

Vaihe 2

Kuumenna tilkka oliiviöljyä kattilassa ja kuullota kevätsipuleita hetki. Lisää joukkoon kasvikset ja paahda hetken aikaa. Kaada lopuksi joukkoon kasvisliemi ja anna kiehua 15 minuutin ajan keskisuurella lämmöllä. Keitä pasta erillisessä kattilassa runsaasti suolatussa vedessä pakkauksen ohjeen mukaan. Kaada paahdetuilla seesaminsiemenillä maustettu Teriyaki-kastike kasvisten joukkoon ja mausta pippurilla ja suolalla tarpeen mukaan. Silppua persilja hienoksi ja lisää keittoon. Lisää keitetty pasta lopuksi keittoon, sekoita ja tarjoile.