

AINESOSAT

1 paketti Hälsans Kök Sensational Chorizo

250 grammaa raviolia

1 salottisipuli

Oliiviöljy, paistamiseen

5 oksaa salviaa

Pippuri

Parmesaani, vegaaninen

1 klikkaa Voi, vegaani

RUOANLAIITTOVINKKEJÄ

Keittiön vinkkejä

Raviolit voidaan korvata millä tahansa pastalla. Annoksen voi tarjoilla myös tomaattikastikkeen kanssa. Sopii kotiinkuljetukseen.

SERVING  2 ANNOSTA

KESTO  20 MIN

VAIKEUSASTE  VÄLI-

Tämä on yllälistä, vegaanista ja helppoa! Valmiilla raviolilla, Sensational Chorizo ja salvialla saat unelmaillallisen muutamassa minuutissa. Käytämme mielellämme raviolia sienitytteellä, mutta valitse mistä pidät!

VALMISTUS

1. Kiehauta vesi kattilassa ja hienonna salottisipuli hienoksi

Kiehauta vesi kattilassa ja hienonna salottisipuli hienoksi

2. Paista Sensational Chorizo hienonnetun salottisipulin kanssa

Paista Sensational Chorizo öljyssä kuumaksi. Ota makkara pois paistinpannusta ja leikkaa se pienemmiksi paloiksi. Laita sitten makkara takaisin pannulle yhdessä hienonnetun salottisipulin kanssa

3. Lisää pannulle nokare voita ja oksat salviaa

Kun Sensational Chorizo ja sipulilla on kullanruskea paistopinta, lisää pannulle nokare voita ja salvian oksia. Vähennä kattilan lämpöä alimmalle.

4. Keitä raviolit

Keitä raviolit pakkauksen ohjeen mukaan. Kun raviolit ovat valmiita, lisää se pannulle makkaran kanssa, lisää hieman pastavettä ja sekoita. Laita lautasille ja ripottele päälle parmesaania ja pippuria!

LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTJÄ HALSANSKOK.FI