

AINESOSAT

2 pakettia Hälsans Kökin Sensational
Chorizokasvismakkaraita

oliiviöljyä

400 g pennepastaa

2 keskikokoista munakoisoa

250 g kirsikkatomaatteja

2 valkosinpulinkynttä

1 tl kuivattua oreganoa

4 rkl tuoretta ricottaa

1 nippu tuoretta basilikaa

suolaa ja pippuria



4 ANNOSTA



25 MIN



HELPPO

Tämä herkullinen kasvispastasalaatti sopii erittäin hyvin esimerkiksi kesän grillailuihin tai pimeneviin syysiltoihin! Halutessasi voit korvata ricotta-juuston esimerkiksi mozzarella-juustolla.

VALMISTUS

1. Valmista kasvikset

Kuumenna uuni (tai grilli) 220 asteeseen. Kuutioi munakoiso noin 3 cm:n paloiksi. Puolita kirsikkatomaatit.

2. Sekoita kasvikset

Hienonna valkosipuli. Sekoita sitten keskenään valkosipuli, vihannekset ja pieni määrä oliiviöljyä. Lisää pippuria, suolaa ja oreganoa.

3. Paahda vihannekset

Levitä vihannekset leivinpaperille (vaihtoehtoisesti aseta vihannekset alumiiniastiaan grillattavaksi). Paahda vihanneksia uunissa tai grillillä noin 15 minuuttia.

4. Keitä pasta

Keitä pasta pakkauksessa olevien ohjeiden mukaan. Kaada vesi pois ja kaada päälle oliiviöljyä.

5. Paista kasvismakkarat

Paista kasvismakkarat paistinpannulla, pienessä määrässä öljyä tai voita, tai grillaan noin 8 minuutin ajan. Siirrä makkarat pois, kun ne tuntuvat kypsiltä ja leikkaa ne sitten haluamasi kokoisiksi palasiksi.

6. Koristele ja tarjoile

Sekoita vihannekset ja pasta. Lisää paloitellut makkarat. Lisää halutessasi vielä suolaa, pippuria ja oliiviöljyä. Koristele ricotta-juustolla ja tuoreella basilikalla.

LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTJÄ HALSANSKOK.FI