

SOOLO-RETKEILIJÄN ONE POT -PASTA

One pot -pastassa ylimääräiset työvaiheet on karsittu pois ja pastan annetaan kypsyä yhdessä kattilassa kastikkeen seassa herkulliseksi.

HERKKUTATTI-RAGU

(tuhdisti 1 hengelle)

2 rkl oliiviöljyä puolikas pieni sipuli

2 dl kuivatuista ennallistettuja herkkutatteja

2 rkl tomaattipyreetä

1 rkl omenaviinietikkaa

1 rkl soijakastiketta

210 g tomaattimurskaa

½ sieniliemikuutio

n. 80 g pennepastaa

0,5 tl valkosipulijauhetta ripaus mustapippuria

ripaus sokeria

1 rkl kuivattu timjamia 1 dl kaurakermaa

n. 3 dl vettä

suolaa tarvittaessa

Päälle parmesaaniraastetta

Kotona: Pilko sipulit valmiiksi ja pakkaa ne uudelleensuljettavaan pussiin. Soijakastikkeen, omenaviinietikan ja öljyn voi sekoittaa valmiiksi pieneen pulloon tai purkkiin.

Retkellä: Laita retkikattilaan sienet, mausteet, sipulit, sieniliemikuutio, tomaattipyree, öljy, soijakastike ja omenaviinietikka. Kuumenna seos ja anna muhia hetken aikaa. Lisää tomaattimurska, kaurakerma, vesi ja pasta. Keitä, kunnes pasta on kypsää. Aikaa voi kulua tuplat normaaliin pastan keittoaikaan verrattuna, mutta se tekee hyvää tomaattikastikkeelle, joka tykkää hautua hieman pidempään. Varmista, että pasta keittyy nesteen alla ja lisää tarvittaessa lisää vettä. Keittäessä vettä haihtuu jonkin verran. Tarkista maku ja laita tarvittaessa lisää suolaa. Lisää lopuksi päälle parmesaaniraaste ja nauti kuumana.

Lotta & Erika





Jounin Kauppa

Sannanrannantie 3, Äkäslompolo, Ylläs 040 711 8800 | tilaukset@jouninkauppa.com jouninkauppa.com Avoinna: ma-la 8-21, su 10-21 Of Jouninkauppa

Palvelut saman katon alla:

- K-Market Jounin Kauppa, Saikō Deli ja Laavu Cheese & Wine •
- Ylläs Experiences retki-info Neste Alko Apteekki •
- OttoPlus Cafe & Bar Routa Kohta Coworking Matkahuolto •
- Postin pakettiautomaatti Kierrätyspiste Sähköauton latauspiste •