



UNIT 9 – Resepti 26

Vihreä tagliatelle kermaisella tofulla, pinaatilla ja pistaasipähkinöillä

4 hengelle / Määrä / Ainekset

350–400 g vihreää tagliatellea
1 rkl oliiviöljyä
300 g pinaatinlehtiä
1 pieni valkosipulinkynsi, kuorittu ja puristettu
Suolaa ja pippuria maun mukaan
3 rkl paahdettuja, suolattuja pistaasipähkinöitä, karkeasti hienonnettuna
300 g kermaista tofua
60 ml (1/4 kuppia) 35 % kermaa tai maidotonta
manteli-, soija- tai kauramaitoa
4 rkl ravintokäymisjauhoa
2 pientä valkosipulinkynttä, kuorittuna ja karkeasti hienonnettuna
2 tl sitruunamehua
2 tl Dijon-sinappia
2 rkl oliiviöljyä
1 tl hienoa suolaa
3–4 ripaus raastettua muskottipähkinää
maun mukaan tuoretta jauhattua pippuria

Valmistus:

- Keitä pasta pakkauksen ohjeiden mukaan tai al dente - kypsyyteen asti suuressa kattilassa kiehuvaassa, suolatussa ja maustetussa vedessä. Säästä vähintään 125 ml keittovettä ja valuta loput pois.
- Sekoita kermainen tofu, kerma, ravintokäymis, hienonnettu valkosipuli, sitruunamehu, Dijon-sinappi, hieno suola, muskottipähkinä ja oliiviöljy käsisekoittimella, sauvasekoittimella tai monitoimikoneella. Soseuta, kunnes seos on tasainen ja kermainen. Maista ja mausta suolalla, pippurilla ja tarvittaessa ripauksella muskottipähkinää.
- Kun pasta kiehuu, kuumenna oliiviöljy suurella paistinpannalla keskilämmöllä. Lisää pinaatti ja murskattu valkosipuli ja mausta suolalla ja pippurilla. Paista 2–3 minuuttia, kunnes pinaatti on pehmennyt.
- Lisää tofu-alfredo-kastike pannulle pinaatin kanssa. Kuumenna miedolla lämmöllä ja sekoita pinaattia varovasti 1–2 minuuttia, jotta se sekoittuu kastikkeeseen.
- Lisää pasta kastikkeeseen ja sekoita varovasti. Lisää tarvittaessa hieman pastan keittovettä kastikkeeseen, jotta se muuttuu juoksevammaksi.
- Jaa neljään keittolautaseen ja koristele hienonnetuilla pistaasipähkinöillä ja tuoreella jauhetulla pippurilla.





Co-funded by
the European Union



Co-funded by
the European Union

"Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them."

"Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden."



This document was created as free learning and teaching material (Open Educational Resource) and is licensed under Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>

Dieses Dokument wurde als kostenloses Lern- und Lehrmaterial (Open Educational Resource) erstellt und unterliegt der Lizenz „Namensnennung – Nicht kommerziell – Weitergabe unter gleichen Bedingungen 4.0 International“. Eine Kopie dieser Lizenz finden Sie unter: <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>

