



Myrtsi

Kylmäsavulohipasta



3 annosta

Valmistusaineet

150 g	kylmäsavulohta
250 g	tuorepastaa
1 kpl	sipulia
2 kpl	valkosipulia
1 dl	kuivaa valkoviiniä
1 dl	vahvaa kasvislientä tai -fondia
150 g	Valio Viola® kevyt ruohosipuli tuorejuusto HYLÄ®
2 rkl	kapsiksia
1 nippu	tuoretta tilliä
	sitruunan kuori
	jauhettua mustapippuria

tarjoiluun:

vasta raastettua parmesania

Valmistusohje

Laita suolalla maustettu pastavesi kiehumaan ja keitä pasta pakkauksen ohjeen mukaan. Pilko sipuli ja valkosipuli ja kuullota ne pannulla.

Lisää sipuleiden joukkoon valkoviini ja anna sen kiehahtaa. Lisää joukkoon kasvisliemi tai -fondi ja tuorejuusto ja anna kiehua hiljalleen muutama minuutti.

Raasta sitruunan kuori ja lisää se kastikkeen sekaan yhdessä sitruunamehun kanssa.

Pilko kylmäsavulohi ja lisää se kapristen kanssa kastikkeen sekaan. Anna hautua noin minuutti ja lisää sitten silputtu tilli. Lisää lopuksi tuorepasta kastikkeen sekaan.

Valio
Myrtsi