



## HUNAJAINEN JUURESKUUTIO-PENNEPASTAVUOKA

40 annosta (1 kpl GN 1/1-65 mm vuoka)

Annoskoko 100 g

0,075 dl Rypsiöljy  
0,3 kg Strax Purjosipuliviipale  
1,0 l Vesi  
0,1 l Appelsiinimehutiiviste 300 %  
0,25 kg Vaalea peruskastiketanko  
0,02 kg Kasvisliemijauhe  
0,05 kg Hunaja  
(Suola)  
2,5 kg Strax Juureskuutiosekoitus (lanttu 50/porkkana 25/selleri 25)  
0,5 kg Pennepasta, kuivattu

Kuullota purjo öljyssä, lisää vesi ja appelsiinimehutiiviste.  
Lisää kastikeaines, liemijauhe ja hunaja. Hauduta noin 10 minuuttia.  
Yhdistä voidellussa GN-vuossa juureskuutiot ja pennepasta.  
Kaada kuuma kastike juures-pastan päälle ja sekoita.

Kypsennä yhdistelmäpaistolla 160 asteessa noin 30-40 minuuttia  
kunnes juurekset ja pasta on kypsiä.  
Tarjoa syksyistä juures-pastavuoka kasvisruokalajien lämpimänä lisäkkeenä.

Salico Oy

Puutarhatie 26  
51900 Juva

Vaihde: 015 321 450  
Myynti: 044 321 5095

salico@salico.fi  
www.salico.fi

