



## BBQ-pastapannu

Ainekset neljälle

- 200g fusilli-pastaa (kuivana)
- 120g pekonia
- 300g broilerinfileettä
- 1 sipuli
- 2 valkosipulinkynttä
- 2 tomaattia
- 4 dl vettä
- 1 kanaliemikuutio
- 100g cheddar-juustoa
- 1 rkl barbeque-kastiketta (miehellään savuista Hickorya)
- 1-2 rkl Hunajayhtymän hunajaa
- suolaa ja pippuria
- lehtipersiljaa koristeeksi

Pilko pekoni pieneksi ja laita kannelliseen paistinpannuun tai kasariin. Lämmöt puoliteholle.

Kuutioi sipuli ja hienonna myös valkosipuli. Lisää ne pannulle, kun pekoni alkaa tiristä. Kuutioi myös broilerinfileet ja lisää pannulle. Mausta suolalla ja pippurilla.

Paista kovalla lämmöllä pari minuuttia niin, että broileri saa väriä ja pekoni alkaa rapsakoitumaan. Lisää vettä, kanaliemi, barbeque-kastike, hunaja sekä pasta. Keitä pastapannua kannen alla hissukseen vartin verran välillä sekoittaen. Leikkaa tomaatit neljään lohkokoon (poista siemenosa) ja kuutioi ne.

Kun pannussa on nestettä enää hyvin vähän jäljellä ja pasta alkaa olla kypsää, lisää kuutioituneet tomaatit sekä paloittelen cheddar mukaan. Hauduta pienellä lämmöllä n. 5 minuuttia niin, että juusto sulaa.

Koristele BBQ-pastapannu silpustetulla lehtipersiljalla.