



LISÄÄ RESEpteJÄ  
WWW.HUNAJA.FI



## HUNAJASpAGETTI



### AINEKSET NELJÄLLE

- 1 rkl Hunajayhtymän hunajaa
- 300 g ohutta spagettia
- 2 valkosipulinkynttä
- 4 rkl voita
- 1 tl kuivattua timjamia
- 100 g parmesaanijuustoa
- tuoretta persiljaa
- 1 rkl suolaa
- 1 tl mustapippuria
- 2 rkl oliiviöljyä

Laita pastavesi kiehumaan reilun suolan kanssa. Keitä pasta ohjeen mukaan napakaksi.

Veden kiehuessa, kuori ja siivuta valkosipulinkynnet hyvin ohuiksi.

Laita isolle pannulle reippaasti voita, valkosipulinkynnet, hunaja ja kuivattu timjami. Lämmitä lähes kiehuvaaksi. Raasta parmesaani odottelemaan.

Valuta pasta ja yhdistä se hunaja-voikastikkeen kanssa. Sekoita lopuksi parmesaaniraaste mukaan, nostele hunajaspagetti lautasille ja koristele persiljalla.



Tutustu monipuolisiin resepteihimme:  
[www.hunaja.fi/reseptit](http://www.hunaja.fi/reseptit)  
[www.mieleinen.fi/reseptit](http://www.mieleinen.fi/reseptit)

[www.facebook.com/hunajayhtyma](https://www.facebook.com/hunajayhtyma)

