



Hunajainen juurespasta

AINEKSET NELJÄLLE



PASTA

- 6 dl penne, fusilli tms. kuviopastaa
- vettä, suolaa



- 2½ dl pippurikermaa (tai kermaa ja 1 tl rouhittua mustapippuria)
- 1 tl suolaa
- 1 sitruunan mehu
- 2 dl vettä

HUNAJA-JUURESKASTIKE

- 3–4 porkkanaa
- 1 iso palsternakka (tai punajuuri)
- 2 sipulia
- 2–3 valkosipulinkynttä
- 4–6 rkl Hunajayhtymän suomalaista kukkaishunajaa
- 3–4 rkl voita (tai margariinia)

HUNAJAISET FETAPALAT

- 200 g fetajuustoa
- 1 dl Hunajayhtymän suodatettua suomalaista hunajaa (pullosta) tai Mieleistä
- 1 tl rosmariinia



Kuori juurekset ja sipulit. Leikkaa ne ohuiksi suikaleiksi terävällä veitsellä tai monitoimikoneella.

Kuullota suikaleet hunaja-voiseoksessa isolla pannulla tai kasarissa. Lisää mukaan murskattu valkosipulinkynsi. Anna kypsy välillä sekoitellen, kunnes juurekset ovat lähes kypsiä (10–15 min).

Kiehauta vesi erikseen kattilassa. Lisää pastat ja kypsennä ne pakkauksen ohjeen mukaan napakaksi, ”al dente”. Valuta vesi pois kypsästä pastasta.

Sekoita juuresseoksen joukkoon kerma, suola, sitruunasta puristettu mehu ja vesi. Anna kiehahtaa nopeasti ja ota lämpö pois. Sekoita valutettu kypsä ja kuuma pasta joukkoon.

Murusta feta kuutioiksi, valuta päälle hunajaa ja ripottele joukkoon rosmariinia.

Jaa pasta lautasille annoksiksi ja lusikoi päälle hunajaiset fetapalat.



Aidon hyvän tekijä

f y i HUNAJA.FI • MIELEINEN.FI • HONEYSTY.FI



RESEPTIKIRJASTO

Tutustu monipuolisiin resepteihimme:
hunaja.fi/reseptit ja mieleinen.fi/reseptit

TILAA
HUNAJASI HELPOSTI
KAUPPA.HUNAJA.FI