

# Sitruunapasta

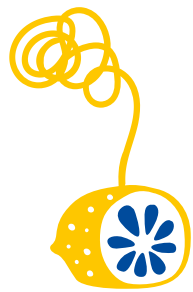
- 1 sitruuna ja sen kuori raastettuna
- 1 rkl Hunajayhtymän hunajaa
- 2,5 dl ruokakermaa
- runsaasti basilikaa ja timjamia hienonnettuna
- rouhittua mustapippuria
- parmesaaniraastetta
- 400 g pastaa

Pese sitruunat hyvin lämpimällä vedellä ja harjalla, raasta kuori ja purista mehu. Pane mehu ja kuoriraaste kattilaan, lisää hunaja ja kerma ja kuumenna. Kun kerma on hiukan paksuuntunut, lisää tuoret yrtit joukkoon. Keitä pasta kypsäksi ja lisää kastike valutetun pastan joukkoon.

Rouhi päälle runsaasti mustapippuria ja raasta parmesaania.

Keitä pasta pakkauksen ohjeiden mukaan. Sitruunapasta maistuu paremmalle kun pastaa ei keitä ylikypsäksi.

**Vinkki:** kastikkeeseen voi halutessaan lisätä mm. paistettuja sieniä, broilerisuikaleita tai keitetyjä kasviksia.



Aidon hyvän tekijä

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



RESEPTIKIRJASTO

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

TILAA  
HUNAJASI HELPOSTI  
KAUPPA.HUNAJA.FI