

## AINESOSAT

2 pakettia Hälsans Kökin soijarouhetta  
2 isoa porkkanaa, hienonnettuna  
1 selleri, hienonnettuna  
1 iso sipuli, hienonnettuna  
200 g viipaloituja sieniä  
800 g tomaattimurskaa  
3 valkosipulinkynttä, hienonnettuna  
2 rkl tomaattipyrettä  
2 tl hiivauutetta  
2 rkl oliiviöljyä  
Hyppysellinen muskottipähkinää  
Tuoretta jauhettua mustapippuria  
50 g raastettua vegaanista juustoa tai  
italialaista juustoa, esim. parmesania  
25 g tuoreita basilikan lehtiä



6 ANNOSTA



40 MIN



HELPPO

Lähde kanssamme makumatkalle Italiaan! Klassikosta inspiroituneena, kehitteimme vegaanisen spaghetti bolognesen juuri sinulle. Maista ja ihastu!

## VALMISTUS

**1. Valmista kastike**

Kuumenna öljy pannulla ja paista porkkana, selleriä, valkosipuli ja sienet yhdessä noin 5-10 minuutin ajan, kunnes ne ovat pehmenneet. Lisää loput ainekset, paisti soijarouheen. Keitä kastiketta 15-20 minuuttia, kunnes se on sakeutunut.

**2. Keitä pasta**

Laita iso kattilallinen vettä kiehumaan ja lisää pasta kiehuvaan veteen. Keitä pakkauksen ohjeiden mukaisesti. Pastan kypsennettyä valuta vesi pois, mutta säästä pastavettä noin 3-4 rkl verran.

**3. Sekoita soijarouhe ja tomaattikastike**

Sekoita soijarouhe tomaattikastikkeeseen ja kuumenna noin 3-4 minuuttia. Lisää tarvittaessa pastasta säästetty keitinvesi.

**4. Koristele ja tarjoile**

Tarjoile Bolognese kastike spaghetin, raastetun parmesanin tai vegaanisen juuston sekä basilikan kera.

**LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTJÄ HALSANSKOK.FI**