

## AINESOSAT

1 paketti Hälsans Kök Sensational Chorizo

250 grammaa raviolia

1 salottisipuli

Oliiviöljy, paistamiseen

5 oksaa salviaa

Pippuri

Parmesaani, vegaaninen

1 klikkaa Voi, vegaani

## RUOANLAIITTOVINKKEJÄ

## Keittiön vinkkejä

Raviolit voidaan korvata millä tahansa pastalla. Annoksen voi tarjoilla myös tomaattikastikkeen kanssa. Sopii kotiinkuljetukseen.

SERVING  2 ANNOSTA

KESTO  20 MIN

VAIKEUSASTE  VÄLI-

Tämä on yllleistä, vegaanista ja helppoa! Valmiilla raviolilla, Sensational Chorizo ja salvialla saat unelmaillallisen muutamassa minuutissa. Käytämme mielellämme raviolia sienitytteellä, mutta valitse mistä pidät!

## VALMISTUS

**1. Kiehauta vesi kattilassa ja hienonna salottisipuli hienoksi**

Kiehauta vesi kattilassa ja hienonna salottisipuli hienoksi

**2. Paista Sensational Chorizo hienonnetun salottisipulin kanssa**

Paista Sensational Chorizo öljyssä kuumaksi. Ota makkara pois paistinpannusta ja leikkaa se pienemmiksi paloiksi. Laita sitten makkara takaisin pannulle yhdessä hienonnetun salottisipulin kanssa

**3. Lisää pannulle nokare voita ja oksat salviaa**

Kun Sensational Chorizo ja sipulilla on kullanruskea paistopinta, lisää pannulle nokare voita ja salvian oksia. Vähennä kattilan lämpöä alimmalle.

**4. Keitä raviolit**

Keitä raviolit pakkauksen ohjeen mukaan. Kun raviolit ovat valmiita, lisää se pannulle makkaran kanssa, lisää hieman pastavettä ja sekoita. Laita lautasille ja ripottele päälle parmesaania ja pippuria!

**LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTJÄ HALSANSKOK.FI**