

Mustamakkarakokki

(5 annosta)

Ainekset:

1/2 pak (125 g)	munanuudeleita
1 rkl	juoksevaa Voimariinia
2 pussia (à 250 g)	kasvissuikaleita
1 tl	tuoretta inkivääriä hienonnettuna
1 prk (2 dl)	Valio ruokakermaa
2 tl	sitruunapippuria
1/4 tl	suolaa
1 tl	basilikkaa
400 g	Tapolan mustaamakkaraa
1 dl	persiljaa hienonnettuna

Pinnalle:

1/2 dl Valio Mustaleima raastetta

Katko nuudelit ja keitä kypsiksi pakkauksen ohjeen mukaan. Kypsennä kasvikset wok-pannussa tai teflonkattilassa rasvassa. Lisää inkivääri, kerma ja mausteet. Lisää joukkoon valutetut, kypsät nuudelit ja persilja. Yhdistä viimeiseksi mustanmakkaran palat varovasti joukkoon. Kuumenna. Ripottele pinnalle juustoraastetta. Tarjoa lisäksi puolukkasurvosta.

