



Herkkupasta

Aineet: 400 g pastaa keitettynä
1 dl Kevytkermaa
200 g Kolmen sipulin tuorejuustoa
0,5 rkl Sitruunamehua
1 kynsi Valkosipulia murskattuna
Valkopippuria rouhittuna
Suolaa
0,5 dl Persiljaa hienonnettuna
100 g Kirjoloihenmätää
0,5 dl Auringonkukansiemeniä paahdettuna

Valmistus: Kiehauta kerma kattilassa ja lisää juusto koko ajan sekoittaen joukkoon.

Kiehauta, lisää sitruunanmehu ja mausta.

Sekoita kastike kypsän lämpimän pastan joukkoon ja ripottele pinnalle persiljaa.

Nosta pastaa lautasille, koristele annokset mädillä ja auringonkukansiemenillä (tai mantelilastuilla). Tarjoa heti.