



Salami-pastavuoka

Aineet: n. 4dl kypsää penne-pastaa
300g salamisuikaletta
250g tomaattikirsikoita (1rasia)
2 isoa sipulia
1rkl oreganoa
2tl valkosipuli-chilirouhetta
1 prk (150g) creme fraichea
1prk (2,5dl) ruokakermaa
n.2dl juustoraastetta

Valmistus: Paista pannulla salamisuikaleet ja sipulit. Lisää mausteet ja pilkotut kirsikkatomaatit. (tavallisetkin tomaatit tietysti käyvät, minulla vaan sattui olemaan näitä kaapissa) Lisää creme fraiche ja ruokakerma. Sekoita kuuma kastike kypsän pastan kanssa sekaisin ja kaada kevyesti voideltuun vuokaan. Laita päälle juustoraaste ja paista uunissa 250 asteessa n.15-20 min uunin tehosta riippuen.

www.superkokki.com