



Paahdettu bataatti-rucolapasta

4 HENKEÄ



Bataatti on herkullinen ja moneen ateriaan sopiva juures.

N. 600 BATAATTIA
1 PUNASIPULI
2 VALKOSIPULINKYNTTÄ
½ CHILI
2 RKL OLIIVIÖLJYÄ
1 TL SUOLAA
RIPAUS MUSTAPIPPURIA
RIPAUS KUIVATTUA TIMJAMIA
1 RS RUCOLAA
½ SITRUUNAN MEHU
1 PSS PARMESANRAASTETTA
½ PSS SIEMENSEKOITUSTA
ÖLJYÄ VUOAN VOITELUUN

Lisäksi:

400G PASTAA

1.

Laita uuni kuumenemaan 225 asteeseen. Laita vesi kiehumaan pastaa varten.

2.

Kuori ja kuutioi bataatti . Kuori ja viipaloi punasipuli, hienonna valkosipuli sekä suikaloi chiliä maun mukaan ohuiksi renkaiksi.

3.

Voitele uunivuoka kevyesti öljyllä. Laita vuokaan bataattikuutiot, sipulit ja chilit. Mausta oliiviöljyllä, suolalla, mustapippurilla ja kuivatulla timjamilla. Paahda uunissa noin 15 minuuttia tai kunnes bataatti on kypsää. Lisää loppuvaiheessa siemensekoitus myös uunivuokaan ja paahda kasvien kanssa noin 2 minuuttia.

4.

Keitä pasta pakkauksen ohjeen mukaan ja valuta hyvin. Huuhtelee rucola hyvin.

5.

Sekoita rucola, parmesan ja pasta kypsien kasvien joukkoon sekä viimeistele sitruunan mehulla.



40min.