



Vihreää pastaa kanapyöryköillä

Kanapasta koko perheelle

Valmistus

1. Aloita valmistamalla kanapyörykät. Muotoile jauhettu kananliha pyöryköiksi. Mausta jauhettu kananliha pippurilla ja yrttisuolalla ennen pyöryköiden muotoilemista. Paista kunnes ovat kullanuskeita.
2. Lämmitä kanaliemi kattilassa ja keitä pakasteherneet 15 min. Lisää Alpro soijapohjainen ruoanlaittovalmiste ja pinaatti. Sekoita kaikki keskenään kastikkeeksi ja mausta currylla, pippurilla ja suolalla.
3. Keitä pastaa kunnes se on al dente.
4. Pastan ollessa valmis, lisää kastike sekaan sekä kanapyörykät. Koristele pinaatilla ja tarjoile pasta lämpimänä.



4 annosta



30min

Ainesosat

- 450 g kanajauhelihaa
- 600 g pakastettuja herneitä
- 50 g pinaattia
- 250 g pastaa
- 160 ml kanalientä tai 1/2 liemikuutio
- 250 ml Alpro soijapohjaista ruoanlaittovalmistetta
- 1 rkl currya
- pippuria ja yrttisuolaa

Käytetty tuote/ käytetyt tuotteet

Alpro Ruoka Sojavalmiste

