

# Spagetti paahdetussa paprikakastikkeessa

## Ainesosat



4 annosta



Alle 30 minuuttia



Kasvikset

## Spagetti paahdetussa paprikakastikkeessa

- 300 g spagettia
- 450 g paahdettua paprikaa
- riisiöljyä
- 1 sipuli
- 1 valkosipulinkynsi
- 1 keltainen paprika
- 1 kiinankaali
- 1 tl paprikajauhetta
- 500 g katkarapuja
- suolaa, rouhittua pippuria



## Resepti työvaiheittain

### Valmistelut:

- Lämmitä uuni 200°C.
- Kiehauta kattilallinen suolattua vettä.

### Spaghetti:

- Keitä spagetti pakkauksen ohjeiden mukaan.

### Paprikakastike:

- Murskaa paprikat tehosekoittimessa.
- Kaada paprikasose pannuun. Kiehauta.
- Lisää tilkka öljyä.
- Vähennä lämpöä ja mausta kastike suolalla ja pippurilla.

### Vokkaamaan:

- Kuori ja pilko sipuli. Kuori ja pilko valkosipuli.
- Leikkaa paprika puoliksi, poista siemenet ja leikkaa kuutioiksi.
- Leikkaa kaali pitkittäin neljään osaan ja suikaloi.
- Lämmitä tilkka öljyä vokkipannussa ja paista sipuli, valkosipuli ja paprikajauhetta.

- Lisää paprika.
  - Lisää lämpöä ja paista kaalia noin 5 minuuttia.
  - Lisää loraus vettä jos tarpeen.
  - Poista vihannekset, lisää tilkka öljyä ja paista katkarapuja noin 2 minuuttia.
  - Kun katkaravut ovat kypsät, laita vihannekset takaisin pannuun.
- 
- Kaada vesi pois spagetista ja lisää paprikakastike.

**Soveltuu lapsille:** ei

**Soveltuu kasvissyöjille:** ei

## Ohjelmasta

Nopeaa ja herkullista



## Reseptin luoja:

Rudolph van Veen