

Patu Lounasklubin syysreseptit Katjan tapaan!

Katja Tuomainen on Suomen Kokkimaajoukkueen johtaja ja kokenut keittiömestari. Hänet tunnetaan intohimostaan kotimaiseen ruokaan, sesonkiajatteluun ja selkeisiin makuihin – reseptiikkaan, joka toimii arjen aidossa keittiössä, mutta ei tingi inspiraatiosta.

Syksyn
sävyt ja
maut!

"Hienostuneen
yksinkertainen, syksyinen
pasta maistuu sienille
ja yrtteille."



Culinary Team
Finland



KATJA TUOMAINEN, SUOMEN KOKKIMAAJOUKKUEEN JOHTAJA

Syksyinen yrtti-sienipasta (6 henkilölle)

PASTA

400 g tagliatelle-pastaa
vettä
suolaa

Keitä pasta suolavedessä pakkauksen ohjeen mukaan. Jäähdytä kylmällä vedellä huuhtoen.

YRTTIÖLJY

100 g persiljaa
100 g babypinaattia
400 g rypsiöljyä

Laita kaikki ainekset blenderiin ja aja, kunnes seos höyryää. Siivilöi Carita-liinan läpi. Laita öljy muovipulloon.

PAISTETUT SIENET

100 g minisiitakesieniä
100 g herkkusieniä
50 g suppilovahveroita

Putsaa siitakkeet ja kuutioi herkkusienet ja suppilovahverot. Paista sienet pannulla voissa kullanuskeiksi. Voit myös käyttää muita haluamiasi sieniä, tuoreita tai säilykseeniä.

SIPULIT JA ANNOKSEN VIIMEISTELY

50 g voita
100 g salottisipulia
10 g solo valkosipulia
100 g valkoviiniä

Kuumenna puhdas pannu, lisää voi, hienonnettu salottisipuli ja valkosipuli. Freesaa hetki ja posauta valkoviini joukkoon.

Anna hetki kiehua kasaan, kunnes valkoviini on haihtunut. Lisää pannulle pasta ja loraus yrttiöljyä. Lisää myös paistetut sienet ja mausta suolalla ja mustapippurilla. Voit halutessasi raastaa päälle vielä parmesania.