

TOMAATTIKASTIKE PASTALLE

- **Valmistelut:** 20 minuuttia
- ★ **Kypsennys:** 20 minuuttia
- 4 annosta

1,5 kg suuria, kypsiä tomaatteja
 1 rkl oliiviöljyä
 1 keskikokoinen sipuli
 silputtuna
 2 murskattua valkosipulinkynttä
 1 tl kuivattua oreganoa
 2 rkl tomaattipyreetä
 1 tl sokeria
 suolaa, pippuria

1. Tee pieni ristiviilto jokaiseen tomaattiin. Pane tomaatit kiehuvaan veteen 2 minuutiksi, nosta pois vedestä ja valuta. Vedä pois tomaattien kuori ja silppua malto pieneksi.
2. Kuumenna öljy paistinpannussa. Lisää sipuli ja kypsennä sekoittaen keskilämmöllä 3 minuuttia tai kunnes sipuli on pehmeää. Lisää valkosipuli ja noin minuutin kuluttua tomaatti, oregano, tomaattipyree ja sokeri.
3. Kuumenna kiehuvaksi, vähennä lämpöä ja anna kiehua hiljaa ilman kantta noin 15 minuuttia tai kunnes kastike on hiukan saonnut. Mausta. Säilyy peitettyinä jääkaapissa 2 vuorokautta tai pakastimessa 2 kuukautta. Lämmitä kattilassa tai mikroaaltouunissa.

TARJOA kuumana pastan, naudanlihapihviä tai vasikanleikkeiden kanssa. Sopii myös pizzan täytteeksi.

JAUHELIIHAKASTIKE

- **(BOLOGNESE)**
- ★ **Valmistelut:** 15 minuuttia
- Kypsennys:** 1 1/2 tuntia
- 4 annosta

2 rkl oliiviöljyä
 1 suuri, pilkottu sipuli
 1 pilkottu porkkana
 1 pilkottu sellerinvarsi
 2 murskattua valkosipulinkynttä
 500 g jauhelihaa
 5 dl lihalientä
 4 dl punaviiniä
 2 tölkkiä (à 425 g)
 säilyketomaatteja
 1 tl sokeria

1. Kuumenna öljy paksupohjaisessa kattilassa. Lisää sipuli, porkkana ja selleri ja kypsennä sekoittaen keskilämmöllä kunnes kasvikset ovat pehmeitä. Lisää valkosipuli ja jatka kypsentämistä vielä minuutti.
2. Lisää jauheliha. Ruskista liha ja hienonna se haarukalla murumaiseksi. Lisää lihaliemi, viini, tomaatit liemineen ja sokeri.
3. Kuumenna kiehuvaksi, vähennä lämpöä ja anna kiehua hiljaa ilman kantta 1–1 1/2 tuntia silloin tällöin sekoittaen. Mausta suolalla ja pippurilla. Säilyy peitettyinä 2 vuorokautta jääkaapissa tai 2 kuukautta pakastimessa. Lämmitä kattilassa tai mikroaaltouunissa.

TARJOA pastakastikkeena tai pizzan täytteenä.

*Jauhelihakastike (Bolognese)
 (yllä) ja tomaattikastike pastalle*