

Parsakaalia Valkosipulivoin ja cashewpähkinöiden kera

Hyvin helppo valmistaa, silti erittäin maukas.
Hyvä lisä liha- tai kalaruoan kanssa.
Voidaan tehdä myös pakastettua parsakaalia käyttäen, tosin suosittelimme käyttämään tuoretta.

valmistelu-aika 10 min
valmistusaika 10 min
valmis 20 min



AINEKSET:

- 700 g parsakaalia, leikattuna suupalakokoon
- 75 g voita
- 1 rkl fariinisokeria
- 3 rkl soijakastiketta
- 2 tl etikkaa
- mustapippuria (maun mukaan)
- 2 valkosipulinkynttä, hienonnettuna
- 0,5 - 1,0 dl rikottuja suolacashewpähkinöitä

OHJEET:

1. Laita pilkotut parsakaalit kattilaan ja lisää pohjalle 2-3 cm vettä. Kiehuta n. 7 minuuttia, tai kunnes parsakaali on puolikypsää. Valuta vesi pois ja aseta parsakaalit tarjoiluastialle.
2. Sillä välin kun parsakaali kypsyy, sulata voi keskilämmöllä pienessä pannussa tai kattilassa. Lisää sekaan fariinisokeri, soijakastike, etikka, mustapippuri ja valkosipuli. Kiehauta ja poista lämmöltä. Sekoita sekaan cashewpähkinät, ja kaada valmis kastike tarjoiluastialle parsakaalien päälle. Tarjoile heti.