

Helppo soijabolognese

4-6 henkilölle

2 dl Soyappétit Tummaa soijarouhetta
6 dl vettä ja kasvisliemikuutio
2 sipulia
ruokaöljyä
2 purkkia murskattua tomaattia
1 tl paprikajauhetta
5 valkosipulinkynttä
1 tl tabascoa
basilikkaa
valkopippuria

Keitä soijarouhetta kasvisliemikuution kanssa noin 5 min. Ruskista hienoksi pilkotut sipulit padassa öljyssä. Lisää tomaatti, valkosipulit, mausteet ja soijarouhe. Anna kiehua miedolla lämmöllä 10 minuuttia.

