

Sojabolognese herkkusuille

6 henkilölle

3 dl Soyappétit Tummaa soijarouhetta
6 dl vettä
1 suuri sipuli
300 g porkkanaa
100 g juuriselleriä
2–3 valkosipulin kynttä
1 tl suolaa
mustapippuria
2 rkl paprikamaustetta
riippaus cayennepippuria
2 dl kasvislientä
500 g paseerattua tomaattia tai 2 tlk tomaattimurskaa
1 rkl soijakastiketta
1 dl silputtua oreganoa

Keitä soijarouhe vedessä noin 5 min. Siivilöi liika vesi pois. Kuori sipuli, porkkanat, juurisellerit ja valkosipulit ja pilko ne pieniksi. Lisää pataan. Mausta suolalla, pippurilla, paprikalla ja cayennella. Lisää kasvisliemi ja hauduta seosta 20 minuuttia. Kaada paseerattu tomaatti pataan ja keitä kastiketta miedolla lämmöllä noin tunnin ajan. Lisää tarvittaessa vähän nestettä, ettei kastike pala pohjaan. Jos käytät tomaattimurskaa, ei lisänestettä tarvita. Jos kastike on löysää, keitä sitä kokoon hyvällä lämmöllä. Lisää valmistuksen loppuvaiheessa silputtu oregano. Tarjoa vastakeitetyyn pastan kera.

Sojabolognese sopii hyvin myös lasagnen kastikkeeksi!

