

Soijasuikaleet pinaatti-fetakastikkeessa

4 henkilölle

125 g Soyappétit Soijapaloja tai -suikaleita
6 dl vettä
kasvisliemikuutio
250 g hienonnettua pinaattia
1 sipuli
öljyä
valkopippuria
75 g fetajuustoa
2 dl soijakermaa tai creme fraichea
suolaa
1 rkl kurkumaa
riipaus cayennepippuria

Keitä Soyappétit Soijapaloja tai -suikaleita noin 10 min. kasvisliemessä. Sulata pakastepinaatti tai kiehauta ja silppua tuore pinaatti.

Hienonna sipuli. Paista keitettyjä soijapaloja tai -suikaleita pannulla pienessä määrässä öljyä, kunnes ne ovat kevyesti ruskistuneet, mausta valkopippurilla.

Kuullota sipuli ja pinaatti pannulla. Lisää kuutioitu fetajuusto ja soijakerma tai creme fraiche. Kiehauta muutama minuutti, mausta suolalla, valkopippurilla, kurkumalla ja cayennepippurilla. Lisää soijat ja anna hautua kymmenisen minuuttia. Tarkista suola. Tarjoa keitetyn riisin kera.

