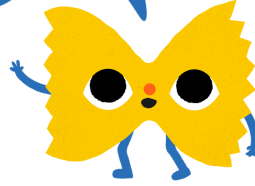


Seikkailijoiden aarrejahti

Oletko valmis seikkailuun? Etsi minut ja kaverini kaupan käytäviltä. Ratkaise aarrejahti, ja koko ainekset pyörryttävän hyvään piilotettujen kasvisten pastaan (vanhempi tai joku muu aikuinen varmasti auttaa tarvittaessa).



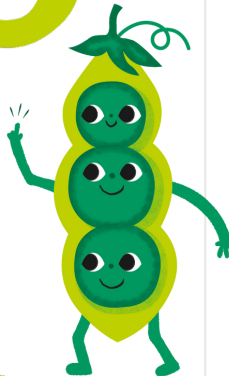
1.

Lähde heviasastolle kyydissä valtameripaatin, mahdollko löytää kirsikkatomaatin. Tunnistatko paprikan, valkosipulin, punaisen chilin ja basilikan? Nappaa ne koriin ja matka jatkuu nyt pakasteiden äärelle.



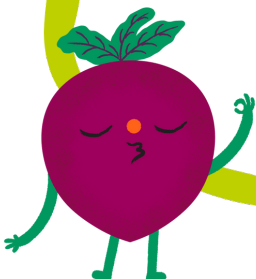
2.

Pakasteosastolla vaihtoehtoja riittää ja makunystyrät kiittää. Löydätkö pakasteosastolta keittojuureksia ja sipulikuutioita? Seuraavaksi suuntana maitohylly!



3.

Maitohylly on pitkä kuin mikä! Voi mennä pää pyörälle ihmetellessä sitä! Nyt tehtävänä on etsiä pehmeä raejuusto. Sen jälkeen laita liikkeelle luusto ja suuntaa kuiva-ainehyllylle!



4.

Löytyykö kotoa öljy, sokeri, pippuri ja suola? Jos kyllä, ei niitä tarvitse kaupasta tuoda. Nappaa matkaan sen sijaan täysjyväpasta!

Piilotettujen kasvisten pasta

250 g kirsikkatomaatteja
1 punainen paprika
1 kokonainen valkosipuli
1 punainen chili
1 pss (200 g) keittojuureksia
1 pss (200 g) sipulikuutioita
3 rkl rypsiöljyä
2 tl sokeria
1 tl suolaa
1 tl mustapippuria
200 g pehmeää raejuustoa
400 g Täysjyväspagettia
puoli ruukkua basilikaa
parmesania tarjoiluun)

1. Pese ja halkaise kirsikkatomaatit, paprika ja chili. Poista paprikan ja chilin siemenet. Leikkaa kokonaisesta valkosipulista hattu pois siten, että valkosipulin kynnet näkyvät.
2. Laita kaikki kasvikset uunipellille. Pirskottele öljyä ja mausteet kasvisten päälle.
3. Paahda kasviksia 225 °C uunissa noin 30 minuuttia.
4. Keitä pasta runsaassa suolatussa vedessä. Säästä noin 2 dl keitinettä.
5. Purista valkosipulit kuorista. Soseuta paahdetut kasvikset sauvasekoittimella tai tehosekoittimella, lisää pehmeä raejuusto ja keitinvesi.
6. Sekoita kastike pastan joukkoon. Viimeistele tuoreella basilikalla ja halutessasi parmesanilla.

