



Pardijalad tulbid punase pestoga küpsetatud köögiviljadega



Ettevalmistamine

1. Kuumutage praeahi 180 °C temperatuurini ja pange KITCHEN ME marineeritud, maitseainetega pardijalad tulbid koos plastipakendiga praeahju. Ärge pakendit avage. Küpsetage umbes 1 tund Tunni aja pärast eemaldage pealmine kile ja küpsetage veel umbes 10 minutit, et pardijalad pruunistuksid.
2. Kabatšokk lõigake piklikeks tükkideks. Pange kõik köögiviljad küpsetuspaberiga kaetud plaadile ja soolake kergelt.
3. Pesto kuivatatud tomatitest segage õli ja sidrunimahla.
4. Määrige pestoga köögivilju ja küpsetage praeahjus 160°C temperatuuril umbes 25 minutit, et köögiviljad vaid veidi pehmeneksid.
5. Eelnevalt küpsetatud KITCHEN ME marineeritud pardijalad tulbid serveerige grillitud köögiviljadega.

Tagasi retsept nimekirja



KOOSTISAINED

600 g	KITCHEN ME marineeritud, maitseainetega pardijalgu tulpe (ahjus küpsetamiseks)
1	keskmise suurusega kabatšokk
5-6	väikest paprikat
6-8	kirsstomatit
2 sl	pestot kuivatatud tomatitest
2 sl	õli
2 sl	sidrunimahla
Näpuotsatäis	soola