

## Popcorn trangialla, 4 hlö

- 0,5 dl popcornin jyviä
- 0,5 dl öljyä
- suolaa

1. Laita popcornin jyvät ja öljy trangian isompaan kattilaan.
2. Nosta kattila trangian liekille, peitä kannella.
3. Odota, että popcorn alkaa poksua kattilassa. Ota kattila liekiltä, kun poksuminen alkaa vähentyä. Odota vielä hetki, ennen kuin nostat kannen pois, kattilassa oleva kuuma ilma poksauttaa vielä osan jyivistä, vaikka kattila on jo pois liekiltä.
4. Mausta popcorn suolalla ja herkuttele!

## Papupasta trangialla, 4 hlö

- Sipuli 1 kpl
- Valkosipulia 2 kynttä
- Porkkanoita 2 kpl
- Varsiselleriä 2 vartta
- Tomaattimurskaa 1 purkki (500 g)
- Isoja valkoisia papuja 1 purkki (285 g)
- Kasvisliemikuutio
- Vettä 5 dl
- Pastaa 2 dl
- Oreganoa
- Suolaa
- Pippuria
- Öljyä paistamiseen

1. Hienonna sipuli, valkosipuli, porkkanat ja sellerinvarret pieniksi
2. Kuullota kasviksia kattilassa hetken aikaa, kunnes kasvikset hieman pehmenevät
3. Lisää tomaattimurska, murusta joukkoon kasvisliemikuutio ja lisää vesi
4. Mausta oreganolla, suolalla ja pippurilla
5. Kun keitos alkaa kiehua, lisää pasta.
6. Keitä pastan keittoajan mukaisesti. Lisää valutetut pavut joukkoon pari minuuttia ennen keittoajan päättymistä.

Lähde: <https://vegeretki.fi/2017/03/09/yhden-kattilan-pasta-pavuilla/>

# Soijasuikale-kasvispasta, 4 hlö

- 140 g soijasuikale
- 1 kpl kasvisliemikuutio
- 250 g miniluumutomaatti
- 1 kpl sipuli
- curry
- paprikajauhe
- suola
- 3 rkl öljy
- 2 dl kasvispohjainenruokakerma
- 400 g pasta
- 6 dl vettä

1. Laita kattilaan soijasuikaleet ja 5 dl vettä. Keitä noin 5 min, kunnes soijasuikaleet ovat pehmeitä. Valuta suikaleista vesi pois (ota vesi talteen pastaa varten) ja painele vielä suikaleihin imeytynyt vesi pois haarukalla. Mitä vähemmän suikaleihin jää vettä, sitä paremmin niihin tarttuu makua muissa vaiheissa.
2. Laita kattilaan soijasuikaleiden keitinvesi ja kasvisliemikuutio. Keihauta vesi ja lisää pasta. Keitä pasta kypsäksi, mutta napakaksi.
3. Pastaa odotellessa hienonna sipulit pieneksi ja halkaiset miniluumutomaatit puolikkaiksi.
4. Kuumenna trangian kattilassa öljyä, jossa on mukana curry ja paprikajauhe. Mausteista irtoaa paremmin makua, kun niitä kuumentaa ensin yksin öljyssä muutaman minuutin. Lisää sitten pannulle pilkottu sipuli ja kuullota hetki. Kun sipulit ovat hieman pehmenneet, lisää joukkoon soijasuikaleet. Paista suikaleet koko ajan sekoitellen kullanruskeiksi. Lisää vielä tomaatinpuolikkaat ja kasvispohjainen ruokakerma ja pyörittele kasviskastiketta muutama minuutti kattilassa, jotta kerma kuumenee.
5. Sekoita kuuma kermakasviskastike pastan sekaan, tarkista vielä suola ja muut mausteet.