

Illatos zöldség (2 személyre):

25 dkg főtt tészta (bármilyen)

4-5 szál felkarikázott újhagyma (a használható zöldjével együtt)

4 kisebb csokor felaprított petrezselyem

egy nagy csokor vagy cserép felaprított bazsalikom

3-4 ág felaprított oregano

3-4 pici ágacska felaprított kakukkfű

3 gerezd áttört fokhagyma

3 evőkanál tamari szósz

3 evőkanál Mikawa mirin (vagy esetleg balzsam ecet)

10-12 szem felaprított zöld olívbogyó (lehet paprikával töltött is)

4 evőkanál olívaolaj

ízlés szerint só

Olívaolajon összepároljuk a felaprított új hagymát, a petrezselymet, és a fűszernövényeket, majd az olívbogyót, valamint az áttört fokhagymát. Párszor átforgatjuk és hozzáadjuk a tamarit és a mirint. Sózzuk és összepároljuk, kissé megpirítjuk, hogy szárazabb legyen. Majd a frissen kifőtt tésztához adjuk. Jól összeforgatjuk. Egyből tálalhatjuk. Önmagában is fogyasztható, hidegen is kiváló.