

Peka med bläckfisk

Total tid **55 Min.** 5 Min. Tid för förberedelse **40-50 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

För pekan:

1 kg	potatis, skalad och tärnad (ca 2 x 2 cm)
500 g	morötter, skalade och tärnade (ca 2 x 2 cm)
300 g	tärnad gul lök
30 g	finhackad vitlök
1,5 kg	minibläckfisk
300 ml	<u>Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi</u>
500 ml	vatten
150 g	citronjuice
150 g	olivolja
15 g	färsk, plockad rosmarin

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Lägg potatis, morötter, lök och vitlök i en stor, ugnssäker form (djup 1/1 gastro bakplåt). Ordna minibläckfiskarna över grönsakerna.

Steg 2

Blanda Kikkoman Kimchi Chili Sauce med vatten, citronjuice och olivolja och häll över grönsakerna. Strö över rosmarin. Täck formen med aluminiumfolie och grädda i en förvärmad ugn på 180 °C i 40-50 minuter.

Steg 3

Servera pekan i djupa tallrikar.