KIKKOMAN

Penne arrabiata med tomat och chilisås

Total tid **35 Min.** **10 Min.** Tid för förberedelse **25 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
2.223 kJ / 528 kcal

Fett: **18,5 g** Protein: **21,1 g**
Kolhydrater: **67,3 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

2	röda spetspaprikor (eller 1 röd paprika)
200 g	små kvisttomater med gröna toppar
2 msk	olivolja
2 msk	farinsocker (eller 1 tsk Kikkoman söt krydda i Mirin-stil)
75 ml	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
2	vitlöksklyftor
3 msk	tomatpuré
2 tsk	Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi
600 g	hackade tomater (konserverade)
40 g	pinjenötter
300 g	nudlar, t.ex. penne, rigatoni eller tortiglioni
0,25 knippe	basilika
80 g	bit parmesan

FÖRBEREDELSE

Steg 1

2 röda spetsiga paprikor (eller 1 röd paprika) - **200 g** små kvisttomater med gröna toppar - **1 msk** olivolja - **1 tsk** farinsocker (eller 1 tsk Kikkoman söt krydda i Mirin-stil) - **2 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås
Värm ugnen till 200˚C. Skär den röda paprikan i ringar. Blanda med tomater, olja, socker och Kikkoman sojasås. Bred ut i en liten ugnsfast form och rosta i förvärmd ugn i 10-15 minuter tills tomaterna börjar spricka.

Steg 2

2 vitlöksklyftor - **3 msk** tomatpuré - **1 msk** olivolja - **2 tsk** Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi - **600 g** hackade tomater (konserverade) - **1 tsk** farinsocker (eller Kikkoman söt krydda i Mirin-stil) - **40 g** pinjenötter
Hacka vitlöken fint och fräs med tomatpurén i den uppvärmda oljan. Rör ner Kikkoman Kimchi Chilisås, hackade tomater och socker. Koka upp och låt puttra utan lock i cirka 10 minuter, rör om då och då. Grovhacka pinjenötterna och rosta dem i en liten non-stick panna tills de är gyllenbruna.

Steg 3

300 g nudlar, t.ex. penne, rigatoni eller tortiglioni - **0,25 knippe** basilika - **3 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **80 g** bit parmesan
Förbered nudlarna enligt anvisningarna på förpackningen, reservera lite av pastavattnet när de hälls av. Hacka basilikan och rör ner hälften i såsen. Smaksätt såsen med Kikkoman sojasås. Blanda nudlarna lätt med såsen, rostad paprika och lite av det reserverade pastavattnet och servera på

tallrikar. Garnera med de bakade tomaterna, resterande basilikan och pinjenötter. Riv parmesanen över och servera.