

Rigatoni med koreansk BBQ-kyckling

Total tid **25 Min.** 5 Min. Tid för förberedelse 20 Min. Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till kycklingen:

750 g benfria, skinnfria
kycklinglår, tärnade

10 g salt

150 ml solrosolja

Till grönsakssåsen:

15 g vitlöksklyftor, skivade

700 g svart bönpasta

300 ml Kikkoman naturligt

bryggd sojasås

100 g gochujangpasta

10 g rökt paprikapulver

660 g pak choi, grovt hackad

780 g söt röd paprika, skuren i
fint skivade strimlor

Till pastan:

750 g rigatoni

To serve:

30 g limejuice

70 g salladslök, fint skivad

30 ml Kikkoman Toasted
Sesame Oil

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Koka rigatoni i 12 minuter enligt anvisningarna på förpackningen.

Steg 2

Krydda under tiden kycklingtärningarna med saltet och ställ åt sidan i ca. 2 minuter. Hetta upp en tjockbottnad gryta, tillsätt solrosoljan och stek kycklingen i ca 2 minuter.

Steg 3

Tillsätt vitlöken och fräs i ca. 1 minut. Tillsätt svarta bönpasta, Kikkoman sojasås, gochujangpasta och rökt paprikapulver. Koka i ytterligare 3 minuter.

Steg 4

Tillsätt pak choi och röd paprika i pannan och koka i ca. 2 minuter. Rör ner den kokta rigatonin och koka ytterligare en minut.

Steg 5

Servera pastan på djupa tallrikar med limejuice, skivad salladslök och Kikkoman Sesamolja.