

Sobanudlar med fänkålsragout

Total tid **60 Min.** **30 Min.** Tid för förberedelse **30 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till nudlarna:

- 900 g** bovetenudlar
- 25 ml** olivolja
- 2 g** nymalen svartpeppar

Till ragu:

- 400 g** cashewnötter
- 50 ml** rapsolja
- 450 g** schalottenlök, finhackad
- 1 kg** fänkål, tärnad (2 x 2 cm)
- 350 g** körsbärstomater, halverade
- 10 g** chilipeppar, finhackad
- 60 g** tomatpuré
- 400 ml** veganskt rött vin
- 30 ml** agavesirap
- 50 ml** Kikkoman naturligt bryggd sojasås
- 2 g** nymalen svartpeppar

Till garnering:

- 5 g** färska örter till garnering (t.ex. fänkålsblad, ärtskott eller persilja)

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Koka nudlarna enligt anvisningarna på förpackningen (ca 4 minuter i saltat vatten). Häll av och skölj med kallt vatten. Blanda med olivoljan, lägg tillbaka i kastrullen och smaka av med nymalen svartpeppar.

Steg 2

1. Rosta cashewnötterna i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna.

Steg 3

1. Hetta upp rapsoljan i en kastrull och fräs schalottenlöken i 5 minuter tills den är gyllenbrun. Tillsätt sedan fänkål och chili och stek på medelvärme i ytterligare 5-10 minuter tills de är mjuka. Tillsätt tomatpurén, Kikkoman sojasås, rostade cashewnötter, halverade körsbärstomater och agavesirap och fräs i ca 1 minut. Tillsätt vinet, låt koka upp och låt sjuda på svag värme i ca 2 minuter. Krydda med svartpeppar och rör om.

Steg 4

1. Servera din ragu med den kokta pastan och garnera med de färska örterna.