

Spaghetti med teriyakirödbetor och getkrämest

INGREDIENSER

10 Portioner

Till pastan:

- 800 g** rödbetor, kokta, skalade
- Vegetabilisk olja
- 150 ml** Kikkoman woksås - Teriyaki
- 200 g** schalottenlök, tärnad
- 1 liter** rödbetsjuice
- 250 g** smör
- Salt
- Peppar
- 1 kg** spaghetti, okokt
- 200 g** mangold
- Till toppingen:**
- 100 g** valnötskärnor, rostade, hackade
- 300 g** getostkräm

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Skär rödbetan i lagom stora bitar, fräs i lite olja och tillsätt Kikkoman Woksås– Teriyaki. Håll varmt fram till servering.

Steg 2

Fräs schalottenlök i lite olja och tillsätt rödbetsjuice. Koka upp, rör ner smöret och smaka av med salt och peppar. Koka spaghetten endast till "al dente" enligt anvisningarna på förpackningen och tillsätt rödbetsjuicen. Koka i ytterligare 1–2 minuter tills saften tjocknar något. Tillsätt mangold och blanda. Mangolden får inte bli för menlös.

Steg 3

Linda spaghetten till spiraler och servera på tallrikar. Ordna teriyakirödbetorna runt dem och toppa med de hackade valnötskärnorna och smulad getost.