

Veganska ostmakaroner med gomitinudlar

Total tid **30 Min.** 7 Min. Tid för förberedelse **23 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till såsen:

100 ml	solrosolja
150 g	lök, hackad
25 g	vitlösklyftor, skivade
1,5 kg	Hokkaidopumpa, tärnad (ca 2 x 2 cm)
350 g	cashewnötter
900 ml	kokosmjölk
60 g	jästflingor
200 ml	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
25 g	rökt paprikapulver

Till pastan:

800 g	gomiti (armbågsmakaroner)
--------------	------------------------------

Till servering:

50 g	gräslök, finhackad
-------------	--------------------

FÖRBEREDELSE

Steg 1

1. Hetta upp oljan i en panna. Fräs löken i ca. 2 minuter. Tillsätt vitlöken och fräs i ca. 1 minut. Tillsätt den tärnade pumpan, cashewnötterna, kokosmjölken, jästflingorna, Kikkoman sojasås och paprikapulver. Täck över och koka på medelvärme i cirka 15 minuter tills pumpan är genomstekt. Puréa i minst 4 minuter tills såsen är silkeslen.

Steg 2

Koka pastan i cirka 5 minuter och lägg i den varma, kokta såsen.

Steg 3

1. Servera nudlarna på ett fat och strö över den finhackade gräslöken.