

Krämig gochujang pasta med kimchi

Total tid **25 Min.** 10 Min. Tid för förberedelse **15 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
2.193 kJ / 523 kcal

Fett: **22,3 g** Protein: **15 g**
Kolhydrater: **65,4 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

2	vitlösklyftor
1 msk	<u>Kikkoman rostad sesamolja</u>
160 g	kimchi (burk)
200 g	sockerärter
200 g	vispgrädde
300 g	pennepasta eller minipenne
0,5 tsk	gochujangpasta
2 msk	jordnötssmör
1 tsk	lönnsirap
4 msk	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
	Nymalen svartpeppar
2 msk	salladslök skuren i ringar
2 msk	rostade sesamfrön

FÖRBEREDELSE

Steg 1

2 vitlösklyftor - **1 msk** Kikkoman rostad sesamolja - **160 g** kimchi (burk) - **200 g** sockerärter - **200 g** vispgrädde
Hack vitlöken fint och stek den i uppvärmd Kikkoman sesamolja i en stor wok- eller stekpanna. Tillsätt kimchin och sockerärtorna (halvera dem om det behövs) och stek kort. Häll i grädden, koka upp och låt sjuda i cirka 5 minuter.

Steg 2

300 g penne eller minipenne - **0,5 tsk** gochujangpasta - **2 msk** jordnötssmör - **1 tsk** lönnsirap - **4 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås
Koka pastan enligt anvisningarna på förpackningen och spara cirka 100 ml av kokvattnet när du häller av vattnet. Blanda kokvattnet med gochujangpastan, jordnötssmöret, lönnsirapen och Kikkoman sojasås.

Steg 3

Nymalen svartpeppar - **2 msk** salladslök skuren i ringar - **2 msk** rostade sesamfrön
Tillsätt pasta och sås till de gräddiga grönsakerna i woken, blanda kort, krydda med peppar och lägg upp på tallrikar. Garnera pastan med salladslök i ringar och sesamfrön och servera.