Krispiga ravioli alá napoletana

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

Näringsinnehåll (per portion):
3.114 kJ / 747 kcal

Fett: **41,2 g** Protein: **24,3 g**
Kolhydrater: **64,8 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

Till Napoletanasåsen

1	liten lök
1	vitlöksklyfta
1 msk	Kikkoman rostad sesamolja
1 msk	tomatpuré
1 tsk	farinsocker
300 g	passata
2 msk	Kikkoman Koncentrerad bas för Ramennudelsoppa - Shoyu (Sojasås) Smak
1 tsk	torkade italienska örter
	Några basilikablad
3 nypa	svartpeppar, nymalen

Till raviolin

250 g	färsk fylld pasta, t.ex. ravioli eller cappelletti
3 msk	Kikkoman Panko - krispigt ströbröd i japansk stil
1	vitlöksklyfta, hackad
4 msk	Kikkoman rostad sesamolja
	Några basilikablad
40 g	riven parmesanost

FÖRBEREDELSE

Steg 1

1 liten lök - **1** vitlöksklyfta - **1 msk** Kikkoman rostad sesamolja - **1 msk** tomatpuré - **1 tsk** farinsocker - **300 g** passata - **2 msk** Kikkoman Koncentrerad bas för Ramennudelsoppa - Shoyu (Sojasås) Smak - **1 tsk** italienska örter, torkade - Några basilikablad - **3 nypa** svartpeppar, nymalen
Finhacka löken och vitlöken till såsen. Värm Kikkoman sesamolja i en kastrull och fräs löken och vitlöken. Tillsätt tomatpurén och stek kort. Strö över sockret och låt karamellisera lätt. Tillsätt passatan, Kikkoman ramen soppbas och örterna, koka upp och låt sjuda i cirka 5 minuter. Avsluta såsen med basilika och krydda med peppar.

Steg 2

250 g färsk fylld pasta, t.ex. ravioli eller cappelletti - **3 msk** Kikkoman Panko - krispigt ströbröd i japansk stil **1** vitlöksklyfta, hackad - **4 msk** Kikkoman rostad sesamolja
Tillaga raviolin enligt anvisningarna på förpackningen. Värm Kikkoman sesamolja i en stekpanna och rosta Kikkoman Panko med den hackade vitlöken i 2-3 minuter.

Steg 3

Några basilikablad - **40 g** riven parmesanost
Lägg upp ravioli och sås på tallrikar, garnera med rostad panko, basilika och parmesanost och servera.