

Pasta med rödtomatpesto och grön avokadopesto

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

Näringsinnehåll (per portion):

3.023 kJ / 719 kcal

Fett: **35,8 g** Protein: **22,1 g**

Kolhydrater: **76,7 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

350 g pasta, t.ex. spaghetti

För avokadopesto

1 stor mogen avokado

Några basilikablاد

1 vitlöksklyfta

30 g mandlar

30 g färskrivn parmesan

2 msk olivolja

Lite citron eller limejuice

Salt, nymalen peppar

2,5 msk Kikkoman söt
Matlagningssås i Mirin-
Stil

För tomat och timjan-pesto

40 g saltorkade tomater

30 g färskrivn parmesan

30 g rostade pinjenötter

Några timjanblad

2 tsk tomatpuré

2 msk olivolja

0,5 tsk Kikkoman naturligt
bryggd sojasås

Nymalen peppar

2,5 msk Kikkoman söt
Matlagningssås i Mirin-
Stil

FÖRBEREDELSE

Steg 1

För avokadopeston, skär avokadon på mitten, ta bort kärnan och fruktköttet. Tvätta basilikan och skala vitlöken.

Steg 2

Blanda basilikan, vitlöken, avokadoköttet, mandeln, parmesanosten, olivoljan och citron- eller limesaften. Krydda peston med salt, peppar och Mirin.

Steg 3

För att göra tomattimjanpeston, puréa tomaterna, parmesanen, pinjenötterna, timjan, tomatpurén och olivoljan och smaka av med soja, peppar och Mirin.

Steg 4

Koka pastan enligt anvisningarna på förpackningen och servera med de två pestosorterna.