KIKKOMAN

Röd paprika, chili och krämig fetaost

Total tid **40 Min.** **5 Min.** Tid för förberedelse **25 Min.** Tillagningstid **10 Min.** Vilotid

Näringsinnehåll (per portion):
866 kJ / 207 kcal

Fett: **17,3 g** Protein: **7,7 g**
Kolhydrater: **5,2 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

1	röd paprika
200 g	fetaost
30 ml	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
30 ml	olivolja
20 ml	citronjuice
2	vitlöksklyftor
1 nypa	chiliflingor

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Ringla olivolja över den röda paprikan och rosta i 210 °C i cirka 25 minuter, tills skalet börjar bli brunt.

Steg 2

Lägg paprikan i en skål, täck med en tallrik och låt stå i 10 minuter. Detta gör att den kan ångkoka och göra det lättare att ta bort skalet. Dela den på mitten, ta bort kärnorna och skala av skalet.

Steg 3

Fyll på med fetaost, vitlök, citronjuice och rostad paprika i en matberedare. Tillsätt Kikkoman sojasås och mixa tills det är slätt.

Steg 4

Servera garnerat med chiliflingor som dipp till grönsaker eller som pålägg på bröd.