KIKKOMAN

Juustoinen kurpitsapastavuoka

kokonaisaika **60 min** **20 min** esivalmistelut **40 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):
1.641 kJ / 392 kcal

Rasva: **30,3 g** Proteiini: **33,2 g**
Hiilihydraatit: **66,4 g**

AINEKSET

2 annosta

Pasta:

120 g	lyhyttä pastaa, esim. penne tai sarvimakaroni

Kastike:

120 g	hokkaidokurpitsaa
300 ml	maitoa
10 g	keltaista currytahnaa
40 g	voita
25 g	vehnäjauhoa
50 ml	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
75 g	cheddarjuustoa
50 g	kiinteää mozzarellajuustoa

Koristeluun:

1	nori-levy
1 tl	mustia seesaminsiemeniä
1 tl	korianteria

VALMISTUS

Vaihe 1

120 g lyhyttä pastaa, esim. penne tai sarvimakaroni
Keitä pasta pakkauksen ohjeen mukaan al denteksi.

Vaihe 2

120 g hokkaidokurpitsaa - **300 ml** maitoa - **10 g** keltaista currytahnaa - **40 g** voita - **25 g** vehnäjauhoa - **50 ml** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **75 g** cheddarjuustoa - **50 g** kiinteää mozzarellajuustoa
Raasta kurpitsa karkeaksi raasteeksi. Sekoita maidon ja currytahnan kanssa kattilassa ja keitä 5 minuuttia.
Sulata voi toisessa kattilassa, lisää jauhot ja keitä 2 minuuttia jatkuvasti sekoittaen. Lisää kurpitsa-maitoseos ja sekoita voimakkaasti.
Lisää Kikkomanin soijakastike sekä raastetut juustot kastikkeeseen. Sekoita, kunnes juusto on sulanut.

Vaihe 3

Koristeluun:

1 nori-levy - **1 tl** mustia seesaminsiemeniä - **1 tl** korianteria
Sekoita vaiheessa 2 valmistettu kastike uunivuoassa pastan joukkoon. Paista 200-asteisessa uunissa n. 20 minuuttia, kunnes paistos on kullanruskea.
Suikaloi nori-levy. Koristele annokset norilla, mustilla seesaminsiemenillä ja korianterilla.