KIKKOMAN

Penne arrabbiata -kasvispasta

kokonaisaika **35 min** **10 min** esivalmistelut **25 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):
2.223 kJ / 528 kcal

Rasva: **18,5 g** Proteiini: **21,1 g**
Hiilihydraatit: **67,3 g**

AINEKSET

4 annosta

2	punaista suippopaprikaa (tai 1 punainen paprika)
200 g	pieniä terttutomaatteja
2 rkl	oliiviöljyä
2 rkl	fariinisokeria (tai 1 tl Kikkoman mirin-tyylinen makea ruuanvalmistuskastike)
75 ml	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
2	valkosipulinkynttä
3 rkl	tomaattisosetta
2 tl	Kikkoman Mausteinen Chilikastike Kimchille
600 g	pilkottuja säilyketomaatteja
40 g	pinjansiemeniä
300 g	pastaa, esim. penne, rigatoni tai tortiglioni
0,25 nippu	basilikaa
80 g	pala parmesaania

VALMISTUS

Vaihe 1

2 punaista suippopaprikaa (tai 1 punainen paprika) - **200 g** pieniä terttutomaatteja - **1 rkl** oliiviöljyä - **1 tl** fariinisokeria (tai 1 tl Kikkoman mirin-tyylinen makea ruuanvalmistuskastike) - **2 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
Kuumenna uuni 200 asteeseen. Leikkaa paprikat renkaiksi. Sekoita ne tomaattien, öljyn, fariinisokerin ja Kikkomanin soijakastikkeen kanssa. Levitä seos uunivuokaan ja paahda uunissa 10–15 minuuttia, kunnes tomaatit alkavat halkeilla.

Vaihe 2

2 valkosipulinkynttä - **3 rkl** tomaattisosetta - **1 rkl** oliiviöljyä - **2 tl** Kikkoman Mausteinen Chilikastike Kimchille - **600 g** pilkottuja säilyketomaatteja - **1 tl** fariinisokeria (tai Kikkoman mirin-tyylinen makea ruuanvalmistuskastike) - **40 g** pinjansiemeniä
Silppua valkosipuli hienoksi ja kuullota sitä tomaattisoseen kanssa öljyssä. Sekoita joukkoon Kikkoman kimchi-chilikastike, pilkotut tomaatit sekä fariinisokeri. Kiehauta ja anna sitten kiehua hiljaa ilman kantta n. 10 minuuttia välillä sekoittaen. Pilko pinjansiemenet rouheasti ja paahda ne kullanruskeiksi pienessä teflonpannussa.

Vaihe 3

300 g pastaa, esim. penne, rigatoni tai tortiglioni - **0,25 nippu** basilikaa - **3 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **80 g** pala parmesaania
Kypsennä pasta paketin ohjeen mukaan. Ota hiukan keitinvettä talteen, kun valutat pastan. Silppua basilika ja lisää puolet siitä kastikkeen

joukkoon. Mausta kastike Kikkomanin soijakastikkeella. Sekoita pasta, paprikat ja hiukan keitinvettä kastikkeen joukkoon ja annostele lautasille. Koristele annokset paahdetuilla tomaateilla, lopulla basilikalla ja pinjansiemenillä. Raasta päälle parmesaania ja tarjoile.