KIKKOMAN

Vegaaninen kurpitsapasta

kokonaisaika **30 min** **7 min** esivalmistelut **23 min** valmistus

AINEKSET

10 annosta

Kastike:

100 ml	auringonkukkaöljyä
150 g	sipulia silputtuna
25 g	valkosipulia siivuina
1,5 kg	hokkaidokurpitsaa kuutioina (n. 2 x 2 cm)
350 g	cashewpähkinöitä
900 ml	kookosmaitoa
60 g	ravintohiivahiutaleita
200 ml	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
25 g	savupaprikajauhetta

Pasta:

800 g	sarvimakaronia

Tarjoiluun:

50 g	ruohosipulia hienoksi silputtuna

VALMISTUS

Vaihe 1

Kuumenna öljy pannussa. Kuullota sipulia n. 2 minuuttia. Lisää valkosipuli ja paista n. 1 minuutti. Lisää kuutioitu kurpitsa, cashewpähkinät, kookosmaito, hiivahiutaleet, Kikkomanin soijakastike ja paprikajauhe. Peitä kannella ja keitä keskilämmöllä n. 15 minuuttia, kunnes kurpitsa on kypsää. Soseuta ainakin 4 minuuttia, kunnes kastike on silkkisen sileää.

Vaihe 2

Keitä pastaa n. 5 minuuttia ja lisää se kuumaan kastikkeeseen.

Vaihe 3

Annostele pasta lautasille ja ripottele ruohosipulisilppua päälle.