KIKKOMAN

Bolognesekastike à la Kikkoman

kokonaisaika **25 min** **25 min** esivalmistelut

Ravintosisältö (per annos):
574 kJ / 137 kcal

AINEKSET

4 annosta

2	sipulia
2	valkosipulin kynttä
2 rkl	oliiviöljyä
750 g	nauta-sika jauhelihaa
4 rkl	tomaattipyreetä
600 g	tomaattimurskaa
3 dl	kasvislientä
	sokeria
9 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
2 tl	italialaista yrttisekoitusta
	vastarouhittua pippuria

VALMISTUS

Vaihe 1

Kuori sipulit ja valkosipuli. Pilko sipuli kuutioiksi ja purista valkosipuli puristimella. Kuumenna öljy pannulla ja paista jauheliha. Lisää sipuli ja valkosipuli, ja kuullota. Lisää joukkoon tomaattipyree ja -murska sekä kasvisliemi. Anna kiehahtaa, peitä kannella ja anna kastikkeen hautua n. 10–15 minuuttia. Mausta sokerilla, Kikkoman-soijakastikkeella, yrteillä sekä pippurilla. Tarjoile spagetin kanssa.