

Kermainen gochujang-pasta kimchillä

kokonaisaika **25 min** 10 min esivalmistelut 15 min valmistus

Ravintosisältö (per annos):
2.193 kJ / 523 kcal

Rasva: **22,3 g** Proteiini: **15 g**
Hiilihydraatit: **65,4 g**

AINEKSET

4 annosta

2	valkosipulinkynttä
1 rkl	<u>Kikkoman paahdettu seesamiöljy</u>
160 g	kimchiä (säilyke)
200 g	sokeriherneitä
200 g	kuohukermaa
300 g	penne- tai minipennepastaa
0,5 tl	gochujang-chilitahnaa
2 rkl	maapähkinävoita
1 tl	vaahterasirappia
4 rkl	<u>Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike</u>
	Vastajauhettua mustapippuria
2 rkl	kevätsipulia rinkuloiksi leikattuna
2 rkl	paahdettuja seesaminsiemeniä

VALMISTUS

Vaihe 1

2 valkosipulinkynttä - **1 rkl** Kikkoman paahdettu seesamiöljy - **160 g** kimchiä (säilyke) - **200 g** sokeriherneitä - **200 g** kuohukermaa
Silppua valkosipuli ja paista sitä Kikkoman seesamiöljyssä isolla wokki- tai paistinpannulla. Lisää kimchi ja sokeriherneet (puolita isommat tarvittaessa) ja paista hetki. Kaada sekaan kuohukerma, kiehauta ja anna kiehua hiljaa n. 5 minuuttia.

Vaihe 2

300 g penne- tai minipennepastaa - **0,5 tl** gochujang-chilitahnaa - **2 rkl** maapähkinävoita - **1 tl** vaahterasirappia - **4 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
Keitä pasta pakkauksen ohjeen mukaan ja ota 100 ml keitinvetä talteen ennen pastan siivilöintiä. Sekoita keitinvesi sekä gochujang-tahna, maapähkinävoi, vaahterasirappi ja Kikkoman soijakastike.

Vaihe 3

Vastajauhettua mustapippuria - **2 rkl** kevätsipulia rinkuloiksi leikattuna - **2 rkl** paahdettuja seesaminsiemeniä
Lisää pasta ja kastike kermaisten kasvien joukkoon pannulle, sekoita hetki ja mausta pippurilla. Annostele lautasille ja koristele kevätsipulilla sekä seesaminsiemenillä ennen tarjoilua.