KIKKOMAN

Rapea ravioli alla napoletana

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

Ravintosisältö (per annos):
3.114 kJ / 747 kcal
Rasva: **41,2 g** Proteiini: **24,3 g**
Hiilihydraatit: **64,8 g**

AINEKSET

2 annosta

Napoletana-kastike

1	pieni sipuli
1	valkosipulinkynsi
1 rkl	Kikkoman paahdettu seesamiöljy
1 rkl	tomaattipyreetä
1 tl	fariinisokeria
300 g	paseerattua tomaattia
2 rkl	Kikkoman Ramen Nuudeli keittopohjatiiviste - Shoyun (Soijakastike) Makuinen
1 tl	Italian yrttiseos, kuivattu
	Muutama basilikanlehti
3 hyppyselli stä	vastajauhettua mustapippuria

Ravioli:

250 g	täytettyä tuorepastaa, esim. raviolia tai cappellettia
3 rkl	Kikkoman Panko - japanilaistyylinen rapea korppujauho
1	valkosipulinkynsi silputtuna
4 rkl	Kikkoman paahdettu seesamiöljy
	Muutama basilikanlehti
40 g	raastettua parmesaania

VALMISTUS

Vaihe 1

1 pieni sipuli - **1** valkosipulinkynsi - **1 rkl** Kikkoman paahdettu seesamiöljy - **1 rkl** tomaattipyreetä - **1 tl** fariinisokeria - **300 g** paseerattua tomaattia - **2 rkl** Kikkoman Ramen Nuudelikeittopohjatiiviste - Shoyun (Soijakastike) Makuinen - **1 tl** Italian yrttiseos, kuivattu - Muutama basilikanlehti - **3 hyppysellistä** vastajauhettua mustapippuria
Hienonna sipuli ja valkosipuli. Kuumenna Kikkoman seesamiöljy kattilassa ja kuullota siinä sipulia ja valkosipulia. Lisää tomaattipyree ja paista hetki. Ripottele päälle fariinisokeri ja anna karamellisoitua hieman. Lisää paseerattu tomaatti, Kikkoman ramen-liemipohja sekä yrttiseos ja kiehauta. Anna kiehua hiljaa n. 5 minuuttia ja viimeistele kastike basilikalla ja pippurilla.

Vaihe 2

250 g täytettyä tuorepastaa, esim. raviolia tai cappellettia - **3 rkl** Kikkoman Panko - japanilaistyylinen rapea korppujauho **1** valkosipulinkynsi silputtuna - **4 rkl** Kikkoman paahdettu seesamiöljy
Keitä ravioli pakkauksen ohjeen mukaan. Kuumenna Kikkoman seesamiöljy paistinpannulla ja paahda Kikkoman panko-korppujauhoja sekä valkosipulia 2– 3 minuuttia.

Vaihe 3

Muutama basilikanlehti - **40 g** raastettua parmesaania
Annostele raviolit ja kastike lautasille. Koristele paahdetuilla panko-jauhoilla, basilikalla sekä parmesaanilla ja tarjoile.