

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** vastajauhettua
stä 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 Nuudeli keittopohjatiiviste - 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 viimeistelee 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.