KIKKOMAN

Græskargryde med pasta og noritang

Samlet tid **60 min.** **20 min.** Arbejdstid **40 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
1.641 kJ / 392 kcal

Fedt: **30,3 g** Protein: **33,2 g**
Kulhydrater: **66,4 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

Pasta:

120 g	pasta, f.eks. penne, skruer eller suppehorn

Sauce:

120 g	hokkaido-græskar
300 ml	mælk
10 g	gul karrypasta
40 g	smør
25 g	hvedemel
50 ml	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
75 g	cheddar
50 g	fast mozzarella

Pynt:

1	ark noritang
1 tsk.	sorte sesamfrø
1 tsk.	corianderkoriander

FREMGANGSMÅDE

Step 1

120 g pasta, f.eks. penne, skruer eller suppehorn
Tilbered pastaen al dente i henhold til pakkens anvisninger.

Step 2

120 g hokkaido-græskar - **300 ml** mælk - **10 g** gul karrypasta - **40 g** smør - **25 g** hvedemel - **50 ml** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **75 g** cheddar - **50 g** fast mozzarella
Riv græskaret groft, bland det med mælk og karrypasta, og lad det hele koge i 5 minutter.
Smelt smørret i en gryde og tilsæt mel. Lad det stege ved lav varme i 2 minutter under jævn omrøring. Tilsæt blandingen af mælk og græskar, og pisk grundigt, indtil saucen er jævn.
Tilsæt Kikkoman sojasauce, revet cheddar og revet mozzarella til saucen. Rør det hele godt sammen, indtil osten er smeltet.

Step 3

Pynt:

1 ark noritang - **1 tsk.** sorte sesamfrø - **1 tsk.** koriander
Bland saucen fra step 2 sammen med pastaen. Hæld det hele i et ovnfast fad og bag det i 20 minutter ved 200 °C, indtil overfladen er gyldenbrun.
Knus noritangen. Anret retten portionsvis på tallerkener og pynt med den knuste noritang, sorte sesamfrø og koriander.