KIKKOMAN

Penne arrabiata med tomat og chilisauce

Samlet tid **35 min.** **10 min.** Arbejdstid **25 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
2.223 kJ / 528 kcal

Fedt: **18,5 g** Protein: **21,1 g**
Kulhydrater: **67,3 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

2	røde snackpeber (eller 1 rød peberfrugt)
200 g	små cocktailtomater med stilk
2 spsk.	olivenolie
2 spsk.	brun farin (eller 1 tsk. Kikkoman sødtsmagende krydderi til madlavning i mirin-stil)
75 ml	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
2	fed hvidløg
3 spsk.	tomatpuré
2 tsk.	Kikkoman Krydret Chilisauce til Kimchi
600 g	hakkede tomater (på dåse)
40 g	pinjekerner
300 g	nudler, f.eks. penne, rigatoni eller tortiglioni
0,25 bundt	basilikum
80 g	stykke parmesan

FREMGANGSMÅDE

Step 1

2 røde snackpeber (eller 1 rød peberfrugt) - **200 g** små cocktailtomater med stilk - **1 spsk.** olivenolie - **1 tsk.** brun farin (eller 1 tsk. Kikkoman sødtsmagende krydderi til madlavning i mirin-stil) - **2 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
Forvarm ovnen til 200˚C. Skær rød peberfrugt i ringe. Bland dem med tomater, olie, brun farin og Kikkoman sojasauce. Fordel det hele i et ovnfast fad, og bag det i den forvarmede ovn i 10-15 minutter, indtil tomaterne begynder at sprække.

Step 2

2 fed hvidløg - **3 spsk.** tomatpuré - **1 spsk.** olivenolie - **2 tsk.** Kikkoman Krydret Chilisauce til Kimchi - **600 g** hakkede tomater (på dåse) - **1 tsk.** brun farin (eller 1 tsk. Kikkoman sødtsmagende krydderi til madlavning i mirin-stil) - **40 g** pinjekerner
Hak hvidløg fint, og steg det i den opvarmede olie sammen med tomatpuré. Tilsæt Kikkoman kimchi chilisauce, hakkede tomater og brun farin. Bring det hele i kog, og lad det simre uden låg i 10 minutter under jævnlig omrøring. Hak pinjekernerne groft, og rist dem i en lille teflonpande, indtil de er gyldenbrune.

Step 3

300 g nudler, f.eks. penne, rigatoni eller tortiglioni - **0,25 bundt** basilikum - **3 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **80 g** stykke parmesan
Tilbered nudlerne i henhold til pakkens anvisninger, og sørg for at gemme lidt pastavand, når vandet hældes fra. Hak basilikum og rør halvdelen i

saucen. Smag saucen til med Kikkoman sojasauce. Vend nudlerne i saucen sammen med de ristede peberfrugter og en smule af det gemte pastavand. Server retten på tallerkener, og pynt med de bagte tomater, det resterende basilikum og pinjekerner. Riv til sidst lidt parmesanost over den færdige ret.