

Pasta bolognese med sojasauce

Samlet tid **30 min.** 10 min. Arbejdstid 20 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:

2.491 kJ / 595 kcal

Fedt: **18 g** Protein: **33 g**

Kulhydrater: **70 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

200 g	penne pasta
1 spsk.	planteolie
0,5	løg
2	fed hvidløg
300 g	hakket oksekød
400 g	hakkede tomater på dåse
2 spsk.	<u>Kikkoman Naturligt</u> <u>Brygget Sojasauce</u>
2 g	hakket koriander

FREM GANGSMÅDE

Step 1

200 g penne pasta - **1 spsk.** planteolie - **0,5** løg -

2 fed hvidløg - **300 g** hakket oksekød

Kog penne i henhold til pakkens anvisninger.

Opvarm olien og steg løg og hvidløg i 1 minut.

Tilsæt hakket oksekød og steg det i 3 minutter under konstant omrøring.

Step 2

400 g hakkede tomater på dåse - **2 spsk.** Kikkoman

Naturligt Brygget Sojasauce - **2 g** hakket koriander

Tilsæt de hakkede tomater og Kikkoman sojasauce til kødet. Læg låg på og lad det hele simre i 20 minutter. Vend den færdige sauce med de kogte penne og drys med hakket koriander.