

Pasta med ovnbagte rødløg i soja-glaze, friske tomater, basilikum og ricotta

Samlet tid **45 min.** 15 min. Arbejdstid 30 min. Tilberedningstid

INGREDIENSER

4 Portioner

4	rødløg, skåret i både
2 spsk.	olivenolie
3 spsk.	<u>Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce</u>
1 spsk.	honning eller sukker
0,5 tsk.	friskkværnet peber
1	fed hvidløg Balsamicoeddike
Pasta og topping:	
400 g	pasta (fx spaghetti eller penne)
250 g	cherrytomater, halverede
1 håndfuld	frisk basilikum
250 g	ricotta
100 ml	pastavand Olivenolie

FREMGANGSMÅDE

Step 1

4 rødløg, skåret i både
Tænd ovnen på 180°C. Læg rødløg i et ovnfast fad eller på bageplade med bagepapir.

Step 2

3 spsk. Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **1 spsk.** honning eller sukker - **0,5 tsk.** friskkværnet peber - **1** fed hvidløg - Balsamicoeddike
Rør Kikkoman sojasauce, balsamico, honning, friskværknet peber og et revet fed hvidløg sammen. Hæld glazen over løgene, og vend det hele godt rundt.

Step 3

Bag i 25-30 min. på 180°C, til løgene er møre og karamelliserede. Vend dem evt. én gang undervejs

Step 4

400 g pasta (fx spaghetti eller penne)
Kog pasta al dente. Gem 1 dl pastavand og dræn pastaen.

Step 5

250 g cherrytomater, halverede - **1 håndfuld** frisk basilikum - **100 ml** pastavand
Vend pastaen med de ovnbagte rødløg (inkl. saft fra fadet). Tilsæt cherrytomater og basilikum, og spæd til med lidt pastavand, hvis du vil have den mere samlet og "saucet".

Step 6

250 g ricotta - Olivenolie - **0,5 tsk.** friskkværnet peber
Top hver portion med en god skefuld ricotta, ekstra basilikum, friskkværnet peber og evt. et lille dryp

olivenolie.