KIKKOMAN

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.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
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.