KIKKOMAN

Sprøde raviolo alla napoletana

Samlet tid **25 min.** **15 min.** Arbejdstid **10 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
3.114 kJ / 747 kcal

Fedt: **41,2 g** Protein: **24,3 g**
Kulhydrater: **64,8 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

Napoletanasauce:

1	lille løg
1	fed hvidløg
1 spsk.	Kikkoman Ristet Sesamolie
1 spsk.	tomatpuré
1 tsk.	brun farin
300 g	tomatpassata
2 spsk.	Kikkoman Koncentreret Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (sojasauce) Smag
1 tsk.	italienske urter, tørrede
	Et par basilikumblade
3 nip	knivspidser sort peber, friskmalet

Ravioli:

250 g	frisk fyldt pasta, f.eks. ravioli eller cappelletti
3 spsk.	Kikkoman Panko - sprød rasp i japansk stil
1	fed hvidløg, hakket
4 spsk.	Kikkoman Ristet Sesamolie
	Enkelte basilikumsblade
40 g	parmesan, revet

FREMGANGSMÅDE

Step 1

1 lille løg - **1** fed hvidløg - **1 spsk.** Kikkoman Ristet Sesamolie - **1 spsk.** tomatpuré - **1 tsk.** brun farin - **300 g** tomatpassata - **2 spsk.** Kikkoman Koncentreret Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (sojasauce) Smag - **1 tsk.** italienske urter, tørrede - Et par basilikumsblade - **3 nip** sort peber, friskmalet

Hak løg og hvidløg fint. Opvarm Kikkoman sesamolie i en gryde, og steg løg og hvidløg. Tilsæt tomatpuré og steg det hele ganske kort. Drys med den brune farin, og lad det hele karamellisere let. Tilsæt tomatpassata, Kikkoman ramen suppebase og urter. Bring det hele i kog, og lad det simre i 5 minutter. Rund saucen af med basilikum og smag til med peber.

Step 2

250 g frisk fyldt pasta, f.eks. ravioli eller cappelletti - **3 spsk.** Kikkoman Panko - sprød rasp i japansk stil **1** fed hvidløg, hakket - **4 spsk.** Kikkoman Ristet Sesamolie

Tilbered raviolien i henhold til pakkens anvisninger. Opvarm Kikkoman sesamolie på en stegepande, og rist Kikkoman panko med hakket hvidløg i 2-3 minutter.

Step 3

Enkelte basilikumsblade - **40 g** parmesan, revet

Anret ravioli og saucen på tallerkener, og pynt med den ristede panko, basilikum og parmesan inden servering.