

Rigatoni med koreansk grillkylling

total tid **25 min.** 5 min. tilberedningstid 20 min. koketid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Kylling:

750 g ternet kyllinglår uten skinn og bein

10 g salt

1,5 dl solsikkeolje

Grønnsakssaus:

15 g hvitløksfedd, oppskåret

700 g svart bønnepasta

3 dl Kikkoman Naturlig

Brygget Soyasaus

100 g gochujangpasta

10 g røkt paprikapulver

660 g pak choy, grovhakket

780 g rød paprika, skåret i fine strimler

Pasta:

750 g rigatoni

Til serveringen:

30 g limesaft

70 g vårløk, finskåret

0,3 dl Kikkoman Toasted Sesame Oil

TILBEREDNING

Steg 1

Kok rigatonien i 12 minutter i henhold til anvisningene på pakken.

Steg 2

I mellomtiden krydrer du kyllingterningene med salt og lar dem stå i ca. 2 minutter. Varm opp en tykkbunnet panne, tilsett solsikkeoljen og brun kyllingen i ca. 2 minutter.

Steg 3

Tilsett hvitløken og stek i ca. 1 minutt. Tilsett svart bønnepasta, Kikkoman Soyasaus, gochujangpasta og røkt paprikapulver. Kok i ytterligere 3 minutter.

Steg 4

Ha pak choy og rød paprika oppi pannen og kok i ca. 2 minutter. Rør inn kokt rigatoni og kok i ytterligere ett minutt.

Steg 5

Server pastaen på dype tallerkener med limesaft, oppskåret vårløk og Kikkoman Sesamolje.