KIKKOMAN

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.