KIKKOMAN

Vegansk mac and cheese med gomitinudler

total tid **30 min.** **7 min.** tilberedningstid **23 min.** koketid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Saus:

1 dl	solsikkeolje
150 g	løk, hakket
25 g	hvitløksfedd, oppskåret
1,5 kg	hokkaidogresskar, ternet (ca. 2x2 cm)
350 g	cashewnøtter
9 dl	kokosmelk
60 g	gjærflak
2 dl	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
25 g	røkt paprikapulver

Pasta:

800 g	gomiti (albuemakaroni)

Til serveringen:

50 g	gressløk, finhakket

TILBEREDNING

Steg 1

Varm opp oljen i en panne. Sauter løken i ca. 2 minutter. Tilsett hvitløken og stek i ca. 1 minutt. Tilsett ternet gresskar, cashewnøtter, kokosmelk, gjærflak, Kikkoman Soyasaus og paprikapulver. Legg på lokk og kok på middels varme i ca. 15 minutter til gresskaret er gjennomkokt. Mos i minst 4 minutter til sausen er silkeglatt.

Steg 2

Kok pastaen i ca. 5 minutter og ha den oppi den varme sausen.

Steg 3

Server makaronien på en tallerken og dryss over finhakket gressløk.