

Kremete gochujangpasta med kimchi

total tid **25 min.** 10 min. tilberedningstid 15 min. koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
2.193 kJ / 523 kcal

Fett: **22,3 g** Protein: **15 g**
Karbohydrater: **65,4 g**

INGREDIENSER

4 porsjoner

2	fedd hvitløk
1 ss	<u>Kikkoman ristet Sesamolje</u>
160 g	kimchi (på glass)
200 g	sukkererter
200 g	kremfløte
300 g	penne eller pennette
0,5 ts	gochujang
2 ss	peanøttsmør
1 ts	lønnesirup
4 ss	<u>Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus</u>
	Nymalt svart pepper
2 ss	vårløk i ringer
2 ss	ristede sesamfrø

TILBEREDNING

Steg 1

2 fedd hvitløk - **1 ss** Kikkoman ristet Sesamolje - **160 g** kimchi (på glass) - **200 g** sukkererter - **200 g** kremfløte

Finhakk hvitløken og stek den i oppvarmet Kikkoman Sesamolje i en stor wokpanne eller stekepanne. Tilsett kimchi og sukkererter (del dem i to om nødvendig) og stek kort. Hell i fløten, gi et oppkok og la det småkoke i ca. 5 minutter.

Steg 2

300 g penne eller pennette - **0,5 ts** gochujang - **2 ss** peanøttsmør - **1 ts** lønnesirup - **4 ss** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus

Kok pastaen i henhold til anvisningene på pakken og ta vare på ca. 100 ml av kokevannet når du siler den. Bland kokevannet med gochujang, peanøttsmør, lønnesirup og Kikkoman Soyasaus.

Steg 3

Nymalt svart pepper - **2 ss** vårløk i ringer - **2 ss** ristede sesamfrø

Hell pastaen og sausen oppi fløteblandingen i wokpannen, rør kort om, krydre med pepper og fordel på tallerkener. Garner pastaen med vårløk i ringer og sesamfrø, og server.