KIKKOMAN

Rød og grønn pesto pasta med tomat og avokado

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

Næringsinnhold (per porsjon):
3.023 kJ / 719 kcal

Fett: **35,8 g** Protein: **22,1 g**
Karbohydrater: **76,7 g**

INGREDIENSER

4 porsjoner

350 g	pasta, f.eks. spaghetti
Til avokadopestoen	
1	stor moden avokado
	Noen få basilikumblader
1	fedd hvitløk
30 g	mandler
30 g	nyrevet parmesan
2 ss	olivenolje
	Litt sitron- eller limejuice
	Salt, nykvernet pepper
2,5 ss	Kikkoman søt Smakstilsetning til Matlaging i Mirin-Style
Til tomattimianpesto	
40 g	soltørkede tomater
30 g	nyrevet parmesan
30 g	ristede pinjekjerner
	Noen timianblader
2 ts	tomatpuré
2 ss	olivenolje
0,5 ts	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
	Nykvernet pepper
2,5 ss	Kikkoman søt Smakstilsetning til Matlaging i Mirin-Style

TILBEREDNING

Steg 1

Til avokadopesto, del avokadoen i to, fjern steinen og kjøttet. Vask basilikum og skrell hvitløken.

Steg 2

Bland basilikum, hvitløk, avokadokjøtt, mandler, parmesanost, olivenolje og sitron- eller limejuice. Krydre pestoen med salt, pepper og mirin.

Steg 3

For å lage tomat-timianpesto moser du tomater, parmesan, pinjekjerner, timian, tomatpuré og olivenolje og smaker til med soyasaus, pepper og mirin.

Steg 4

Kok pastaen etter anvisning på pakken og server med de to pestoene.