KIKKOMAN

Sprø ravioli alla napoletana

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

Næringsinnhold (per porsjon):
3.114 kJ / 747 kcal

Fett: **41,2 g** Protein: **24,3 g**
Karbohydrater: **64,8 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

Napolitansk saus::

1	liten løk
1	fedd hvitløk
1 ss	Kikkoman ristet Sesamolje
1 ss	tomatpuré
1 ts	brunt sukker
300 g	passata
2 ss	Kikkoman Konsentrert Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (Sojasaus) Smak
1 ts	italienske urter, tørket
	Noen basilikumblader
3 klype	svart pepper, nymalt

Ravioli:

250 g	fersk fylt pasta, f.eks. ravioli eller cappelletti
3 ss	Kikkoman Panko - Sprød Brødrasp i Japansk Stil
1	fedd hvitløk, hakket
4 ss	Kikkoman ristet Sesamolje
	Noen basilikumblader
40 g	parmesan, revet

TILBEREDNING

Steg 1

1 liten løk - **1** hvitløk - **1 ss** Kikkoman ristet Sesamolje - **1 ss** tomatpuré - **1 ts** brunt sukker - **300 g** passata - **2 ss** Kikkoman Konsentrert Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (Sojasaus) Smak - **1 ts** italienske urter, tørket - Noen basilikumblader - **3 klype** svart pepper, nymalt

For å lage sausen, finhakk løk og hvitløk. Varm opp Kikkoman Sesamolje i en kasserolle og sauter løken og hvitløken. Tilsett tomatpureen og surr kort. Dryss over brunt sukker og la det karmelliseres lett. Tilsett passata, Kikkoman Ramen Suppebase og urter, gi et oppkok og la det småkoke i ca. 5 min. Topp sausen med basilikum og krydre med pepper.

Steg 2

250 g fersk fylt pasta, f.eks. ravioli eller cappelletti - **3 ss** Kikkoman Panko - Sprød Brødrasp i Japansk Stil **1** fedd hvitløk, hakket - **4 ss** Kikkoman ristet Sesamolje

Kok raviolien i henhold til pakkeinstruksjonene. Varm opp Kikkoman Sesamolje i en stekepanne og rist Kikkoman Panko med hakket hvitløk i 2–3 min.

Steg 3

Noen basilikumblader - **40 g** parmesan, revet

Anrett ravioli og saus på tallerkener, garner med ristet panko, basilikum og parmesan. Server.