KIKKOMAN

Penne arrabiata s rajčatovo-chilli omáčkou

Celkový čas vaření **35 min.** **10 min.** Doba přípravy **25 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):
2.223 kJ / 528 kcal

Tuky: **18,5 g** Bílkoviny: **21,1 g**
Sacharidy: **67,3 g**

INGREDIENCE

4 Porce

2	červené špičaté papriky (nebo 1 klasická červená paprika)
200 g	malých cherry rajčátek na větvičce
2 polévkové lžíce	olivového oleje
2 polévkové lžíce	Třtinového cukru (nebo 1 čajová lžička Kikkoman Mirin sladké dochucovadlo)
75 ml	Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo
2	stroužky česneku
3 polévkové lžíce	rajčatového protlaku
2 čajové lžičky	Kikkoman Kimchi pikantní chili omáčka
600 g	krájených rajčat (z konzervy)
40 g	piniových oříšků
300 g	těstovin (např. penne, rigatoni nebo tortiglioni)
0,25 svazku	bazalky
80 g	parmazánu v celku

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

2 červené špičaté papriky (nebo 1 klasická červená paprika) - **200 g** malých cherry rajčátek na větvičce - **1 polévková lžíce** olivového oleje - **1 čajová lžička** třtinového cukru (nebo 1 lžička Kikkoman Mirin sladkého dochucovadla) - **2 polévkové lžíce** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo

Předehřejte troubu na 200 °C. Červenou papriku nakrájejte na kroužky. Smíchejte ji s rajčátky, olejem, cukrem a Kikkoman Sójovou omáčkou. Vše rovnoměrně rozprostřete do menší zapékací misky a pečte v předehřáté troubě 10–15 minut, dokud rajčátka nezačnou praskat.

Krok 2

2 stroužky česneku - **3 polévkové lžíce** rajčatového protlaku - **1 polévková lžíce** olivového oleje - **2 čajové lžičky** Kikkoman Kimchi pikantní chili omáčka - **600 g** krájených rajčat (z konzervy) - **1 čajová lžička** brown sugar (or Kikkoman Mirin-Style Sweet Seasoning) - **40 g** piniových oříšků

Česnek nasekejte najemno a orestujte na rozehřátém oleji spolu s rajčatovým protlakem. Přidejte Kikkoman Kimchi chili pikantní omáčku, krájená rajčata a cukr. Přiveďte k varu a poté nechte bez pokličky jemně probublávat asi 10 minut, občas promíchejte.

Piniové oříšky nahrubo nasekejte a nasucho je opražte na malé nepřilnavé pánvi dozlatova.

Krok 3

300 g těstovin (např. penne, rigatoni nebo tortiglioni) - **0,25 svazku** bazalky - **3 polévkové lžíce** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně

fermentovaná tekuté ochucovadlo - **80 g**
parmazánu
Uvařte těstoviny podle pokynů na obalu a při slévání si odložte trochu vody z vaření.
Bazalku nasekejte a polovinu vmíchejte do omáčky.
Omáčku dochuťte Kikkoman Sójovou omáčkou.
Těstoviny promíchejte s omáčkou, pečenou paprikou a trochou vody z těstovin, poté rozdělte na talíře.
Na závěr ozdobte pečenými rajčátky, zbylou bazalkou a piniovými oříšky. Navrch nastrouhejte parmazán a ihned podávejte.