

# Casarecce, chřestové pesto a rajčata

Celkový čas vaření **25 min.** 10 min. Doba přípravy **15 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):  
**3.460 kJ / 827 kcal**

Tuky: **44 g** Bílkoviny: **32 g**  
Sacharidy: **77 g**

## INGREDIENCE

2 Porce

### Těstoviny:

**180 g** těstovin casarecce

### Pesto:

**300 g** zeleného chřestu

**30 g** strouhaného parmezánu

**40 g** opražených mandlových plátků

**1 hrst** čerstvých listů bazalky

**2 polévkové** čerstvých lístků máty

**lžíce**

**1** stroužek česneku

**3 polévkové** olivového oleje

**lžíce**

**2 čajové** Kikkoman Pražený

**lžičky** sezamový olej

**2 polévkové** Kikkoman Citrónová

**lžíce** ponzu omáčka

**0,5 čajové** čerstvě mletého černého

**lžičky** pepře

### Navíc:

**120 g** cherry rajčat,  
rozpůlených

**15 g** strouhaného parmezánu

**20 g** opražených mandlových plátků

**1 čajová** nastrouhané citronové

**lžička** kůry  
několik čerstvých listů  
bazalky

několik čerstvých lístků  
máty

## POSTUP PŘÍPRAVY

### Krok 1

**180 g** těstovin casarecce

Těstoviny uvařte al dente podle pokynů na obalu.

Scedte je a 50 ml vody z vaření si ponechte.

Těstoviny vraťte zpět do hrnce a udržujte teplé.

### Krok 2

**300 g** zeleného chřestu - **30 g** strouhaného parmezánu - **40 g** opražených mandlových plátků -

**1 hrst** čerstvých listů bazalky - **2 polévkové lžíce**

čerstvých lístků máty - **1** stroužek česneku - **3**

**polévkové lžíce** olivového oleje - **2 čajové lžičky**

Kikkoman Pražený sezamový olej - **2 polévkové**

**lžíce** Kikkoman Citrónová ponzu omáčka - **0,5**

**čajové lžičky** čerstvě mletého černého pepře

Odlomte dřevnaté konce chřestu. Chřest vařte 3–4

minuty, dokud nezměkne, ale zůstane lehce

křupavý, poté scedte a zchladte v misce se

studenou vodou. Nakrájejte na kousky (špičky si

odložte na ozdobu) a vložte do nádoby. Přidejte

parmezán, mandle, bazalku, mátu, česnek, olivový

olej, Kikkoman Sezamový olej, Kikkoman Ponzu

citron a černý pepř. Rozmixujte dohladka, případně

přidejte trochu odložené vody z vaření těstovin.

### Krok 3

**120 g** cherry rajčat, rozpůlených - **15 g**

strouhaného parmezánu - **20 g** opražených

mandlových plátků - **1 čajová lžička** nastrouhané

citronové kůry - několik čerstvých listů bazalky -

několik čerstvých lístků máty

Těstoviny promíchejte s pestem a přendejte na

talíř. Navrch přidejte odložené špičky chřestu a

cherry rajčata. Posypte parmezánem, mandlovými

plátky, citronovou kůrou, bazalkou a mátou.

