

Domates ve acı biber soslu penne arrabiata

toplam süre **35 dak.** 10 dak. hazırlık süresi 25 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
2.223 kJ / 528 kcal

Yağ: **18,5 gr** Protein: **21,1 gr**
Karbonhidrat: **67,3 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

2	kırmızı sivri biber (veya 1 kırmızı biber)
200 gr	yeşil saplı küçük salkım domates
2 yemek kaşığı	zeytinyağı
2 yemek kaşığı	esmer şeker (veya 1 çay kaşığı Kikkoman Mirin-Style Sweet Seasoning)
75 ml	<u>Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu</u>
2	diş sarımsak
3 yemek kaşığı	domates püresi
2 tatlı kaşığı	<u>Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu</u>
600 gr	doğranmış domates (konserve)
40 gr	çam fıstığı
300 gr	makarna (Örn. penne, rigatoni veya tortiglioni)
0,25 demet	fesleğen
80 gr	parmesan peyniri

HAZIRLANIŞ

Adım 1

2 kırmızı sivri biber (veya 1 kırmızı biber) - **200 gr** yeşil saplı küçük salkım domates - **1 yemek kaşığı** zeytinyağı - **1 tatlı kaşığı** esmer şeker (veya 1 çay kaşığı Kikkoman Mirin-Style Sweet Seasoning) - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
Fırını 200° C'ye ısıtın. Kırmızı biberi halka şeklinde kesin. Domatesler, yağ, şeker ve Kikkoman Soy Sauce ile karıştırın. Fırına dayanıklı küçük bir kaba yayın ve önceden ısıtılmış fırında domatesler parçalanmaya başlayana kadar 10-15 dakika kızartın.

Adım 2

2 diş sarımsak - **3 yemek kaşığı** domates püresi - **1 yemek kaşığı** zeytinyağı - **2 tatlı kaşığı** Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu - **600 gr** doğranmış domates (konserve) - **1 tatlı kaşığı** esmer şeker (veya 1 çay kaşığı Kikkoman Mirin-Style Sweet Seasoning) - **40 gr** çam fıstığı
Sarımsağı ince ince doğrayın ve ısıtılmış yağda domates püresi ile soteleyin. Kikkoman Kimchi Chili Sauce, doğranmış domates ve şekeri ekleyin. Kaynamaya bırakın. Ardından ara sıra karıştırarak yaklaşık 10 dakika üzeri açık olarak kısık ateşte pişirin. Çam fıstıklarını kabaca doğrayın ve yapışmaz küçük bir tavada altın kahverengine kadar kavurun.

Adım 3

300 gr makarna (Örn. penne, rigatoni veya tortiglioni) - **0,25 demet** fesleğen - **3 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **80 gr** parmesan peyniri

Makarnayı paketindeki talimatlarına göre hazırlayın. Süzerken bir miktar makarna suyunu kenara ayırın. Fesleğeni doğrayın ve yarısını sosa karıştırın. Sosu Kikkoman Soy Sauce ile tatlandırın. Makarnayı sos, kavrulmuş biberler ve biraz ayrılmış makarna suyu ile harmanlayın ve tabaklarda servis yapın. Fırınlanmış domatesler, kalan fesleğen ve çam fıstıkları ile süsleyin. Üzerine parmesan rendeleyin ve servis yapın.