KIKKOMAN

Gomiti noodle'ları ile peynirli vegan makarna

toplam süre **30 dak.** **7 dak.** hazırlık süresi **23 dak.** pişme süresi

MALZEMELER

10 porsiyon

Sos için:

100 ml	ayçiçek yağı
150 gr	soğan (doğranmış)
25 gr	sarımsak (doğranmış)
1,5 kg	Hokkaido balkabağı (yaklaşık 2 cm x 2 cm olacak şekilde küp küp doğranmış)
350 gr	kaju fıstığı
900 ml	hindistancevizi sütü
60 gr	maya pulu
200 ml	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
25 gr	tütsülenmiş toz biber

Makarna için:

800 gr	gomiti (dirsek makarna)

Servis için:

50 gr	frenk soğanı (ince ince doğranmış)

HAZIRLANIŞ

Adım 1

1. Bir tavada yağı ısıtın. Soğanı yaklaşık 2 dakika soteleyin. Sarımsağı ekleyin ve yaklaşık 1 dakika kavurun. Küp doğranmış balkabağını, kajuları, hindistan cevizi sütünü, maya pulunu, Kikkoman Soya Sosu ve toz paprika ekleyin. Kapağını kapatın ve balkabağı iyice pişene kadar orta ateşte yaklaşık 15 dakika pişirin. Sosu pürüzsüz bir kıvam alana kadar en az 4 dakika püre haline getirin.

Adım 2

Makarnayı yaklaşık 5 dakika pişirin. Ardından pişirdiğiniz, sıcak sosa ekleyin.

Adım 3

1. Makarnayı tabaklara alın ve ince doğranmış frenk soğanı serpiştirerek servis edin.