

# Casarecce, kuşkonmaz pestosu ve domates

toplam süre **25 dak.** 10 dak. hazırlık süresi 15 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):  
**3.460 kJ / 827 kcal**

Yağ: **44 gr** Protein: **32 gr**  
Karbonhidrat: **77 gr**

## MALZEMELER

2 porsiyon

**Makarna:**

**180 gr** casarecce makarna

**Pesto:**

**300 gr** yeşil kuşkonmaz

**30 gr** rendelenmiş Parmesan

**40 gr** kavrulmuş file badem

**1 avuç** taze fesleğen yaprağı

**2 yemek kaşığı** taze nane yaprağı

**1** diş sarımsak

**3 yemek kaşığı** zeytinyağı

**2 tatlı kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş

Susam Yağı

**2 yemek kaşığı** Kikkoman Ponzu Limonlu

**0,5 tatlı kaşığı** taze çekilmiş karabiber

**1 tatlı kaşığı** taze çekilmiş karabiber

**Ek olarak:**

**120 gr** ikiye bölünmüş çeri

domates

**15 gr** rendelenmiş Parmesan

**20 gr** kavrulmuş file badem

**1 tatlı kaşığı** rendelenmiş limon

kabuğu

Birkaç taze fesleğen

yaпраğı

Birkaç taze nane yaprağı

## HAZIRLANIŞ

**Adım 1**

**180 gr** casarecce makarna

Makarnayı paketindeki talimatlarına göre al dente haşlayın. Haşlama suyundan 50 ml ayırarak makarnayı süzün. Makarnayı tekrar tencereye alın ve sıcak tutun.

**Adım 2**

**300 gr** yeşil kuşkonmaz - **30 gr** rendelenmiş Parmesan - **40 gr** kavrulmuş file badem - **1 avuç** taze fesleğen yaprağı - **2 yemek kaşığı** taze nane yaprağı - **1** diş sarımsak - **3 yemek kaşığı**

zeytinyağı - **2 tatlı kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş

Susam Yağı - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Ponzu

Limonlu - **0,5 tatlı kaşığı** taze çekilmiş karabiber

Kuşkonmazların odunsu uç kısımlarını kırın.

Kuşkonmazları yumuşayana kadar ancak hâlâ hafif diri kalacak şekilde 3-4 dakika haşlayın, süzün ve soğuk su dolu bir kaptaki soğutun. Parçalara bölün (süslemek için uç kısımlarını ayırın) ve bir kaba alın.

Parmesan, badem, fesleğen, nane, sarımsak,

zeytinyağı, Kikkoman Toasted Sesame Oil,

Kikkoman Ponzu Citrus Seasoned Soy Sauce -

Limon ve karabiberi ekleyin. Gerekirse ayırdığınız

makarna suyundan ekleyerek pürüzsüz olana kadar

blenderdan geçirin.

**Adım 3**

**120 gr** ikiye bölünmüş çeri domates - **15 gr**

rendelenmiş Parmesan - **20 gr** kavrulmuş file

badem - **1 tatlı kaşığı** rendelenmiş limon kabuğu -

Birkaç taze fesleğen yaprağı - Birkaç taze nane

yaпраğı

Makarnayı pesto ile harmanlayın ve tabağa servis

edin. Üzerine ayırdığınız kuşkonmaz uçlarını ve çeri

domatesleri yerleřtirin. Parmesan, file badem,  
limon kabuğu rendesi, fesleğen ve nane serperек  
servis yapın.