KIKKOMAN

Çıtır Napoliten ravioli

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

Besin değerleri (porsiyon başı):
3.114 kJ / 747 kcal

Yağ: **41,2 gr** Protein: **24,3 gr**
Karbonhidrat: **64,8 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

Napoliten sos için:

1	adet küçük boy soğan
1	diş sarımsak
1 yemek kaşığı	Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı
1 yemek kaşığı	domates püresi
1 tatlı kaşığı	esmer şeker
300 gr	passata (domates sosu)
2 yemek kaşığı	Kikkoman Ramen Çorba Konsantresi
1 tatlı kaşığı	kuru İtalyan baharatı
	Birkaç yaprak taze fesleğen
3 tutam	taze çekilmiş karabiber

Ravioli için:

250 gr	taze dolgulu makarna (örneğin, ravioli veya cappelletti)
3 yemek kaşığı	Kikkoman Panko - Japon Usulü Çıtır Ekmek Kırıntısı
1	diş doğranmış sarımsak
4 yemek kaşığı	Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı
	Birkaç yaprak taze fesleğen
40 gr	rende Parmesan

HAZIRLANIŞ

Adım 1

1 adet küçük boy soğan - **1** diş sarımsak - **1 yemek kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı - **1 yemek kaşığı** domates püresi - **1 tatlı kaşığı** esmer şeker - **300 gr** passata (domates sosu) - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Ramen Çorba Konsantresi - **1 tatlı kaşığı** kuru İtalyan baharatı - Birkaç yaprak taze fesleğen - **3 tutam** taze çekilmiş karabiber
Sos için soğanı ve sarımsağı ince ince doğrayın. Kikkoman Sesame Oil'i bir tencerede ısıtın; soğanı ve sarımsağı soteleyin. Domates püresini ekleyip kısa süre kavurun. Üzerine şekeri serpin ve hafifçe karamelize olmasını sağlayın. Passata'yı, Kikkoman Ramen Soup Base'i ve baharatları ekleyin, kaynatın ve yaklaşık 5 dakika kısık ateşte pişirin. Sosu fesleğenle tamamlayıp karabiberle tatlandırın.

Adım 2

250 gr taze dolgulu makarna (örneğin, ravioli veya cappelletti) - **3 yemek kaşığı** Kikkoman Panko - Japon Usulü Çıtır Ekmek Kırıntısı **1** diş doğranmış sarımsak - **4 yemek kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı
Raviolieri paket üzerindeki talimatlara göre pişirin. Kikkoman Sesame Oil'i bir tavada ısıtın ve Kikkoman Panko'yu doğranmış sarımsakla birlikte 2-3 dakika kavurun.

Adım 3

Birkaç yaprak taze fesleğen - **40 gr** rende Parmesan
Raviolileri ve sosu tabaklara paylaştırın. Kavrulmuş panko, fesleğen ve Parmesan ile süsleyerek servis yapın.