

Domatesli avokadolu kırmızı yeşil pesto soslu makarna

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

Besin değerleri (porsiyon başı):
3.023 kJ / 719 kcal

Yağ: **35,8 gr** Protein: **22,1 gr**
Karbonhidrat: **76,7 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

- 350 gr** makarna, örneğin spagetti
- Avokado pestosu için**
- 1** adet büyük olgun avokado
- Birkaç yaprak fesleğen
- 1** diş sarımsak
- 30 gr** badem
- 30 gr** taze rendelenmiş parmesan
- 2 yemek kaşığı** zeytinyağı
- Küçük bir limonun veya misket limonun suyu
- Tuz, taze çekilmiş karabiber
- 2,5 yemek kaşığı** [Kikkoman Mirin Tarzı Tatlı Pişirme Sosu](#)
- Domatesli kekikli pesto için**
- 40 gr** güneşte kurutulmuş domates
- 30 gr** taze rendelenmiş parmesan
- 30 gr** kavrulmuş çam fıstığı
- Birkaç yaprak kekik
- 2 tatlı kaşığı** domates salçası
- 2 yemek kaşığı** zeytinyağı
- 0,5 tatlı kaşığı** [Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu](#)
- Taze çekilmiş karabiber
- 2,5 yemek kaşığı** [Kikkoman Mirin Tarzı Tatlı Pişirme Sosu](#)

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Avokado pestosu için avokadoyu ikiye bölün, çekirdeğini çıkarın ve kabuğunu soyun. Fesleğeni yıkayın ve sarımsağın kabuğunu soyun.

Adım 2

Fesleğen, sarımsak, avokado, badem, Parmesan peyniri, zeytinyağı ve limon veya misket limonu suyunu harmanlayın. Pestoyu tuz, karabiber ve Mirin ile çeşnilendirin.

Adım 3

Domatesli kekikli pesto için domatesler, Parmesan peyniri, çam fıstığı, kekik, domates salçası ev zeytinyağını püre haline getirin ve soya sosu, karabiber ve Mirin ile çeşnilendirin.

Adım 4

Makarnayı paketindeki talimatlara göre pişirin ve iki pestoyla servis edin.