KIKKOMAN

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.