

Kimchi eşliğinde gochujang'lı kremalı makarna

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

Besin değerleri (porsiyon başı):
2.193 kJ / 523 kcal

Yağ: **22,3 gr** Protein: **15 gr**
Karbonhidrat: **65,4 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

2	diş sarımsak
1 yemek kaşığı	Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı
160 gr	kimchi
200 gr	kar bezelyesi
200 gr	yağlı krema
300 gr	penne veya mini penne
0,5 tatlı kaşığı	gochujang ezmesi
2 yemek kaşığı	yer fıstığı ezmesi
1 tatlı kaşığı	akçaağaç şurubu
4 yemek kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
2 yemek kaşığı	Taze çekilmiş karabiber
2 yemek kaşığı	dilimlenmiş taze soğan
2 yemek kaşığı	kavrulmuş susam

HAZIRLANIŞ

Adım 1

2 diş sarımsak - **1 yemek kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı - **160 gr** kimchi - **200 gr** kar bezelyesi - **200 gr** yağlı krema
Sarımsağı ince ince doğrayın ve Kikkoman Toasted Sesame Oil ile ısıtılmış wok ya da geniş bir tavada soteleyin. Kimchi ve kar bezelyesini (gerekirse ikiye bölün) ekleyip kısa süre kavurun. Kremayı ilave edin, kaynatın ve yaklaşık 5 dakika hafifçe pişirin.

Adım 2

300 gr penne veya mini penne - **0,5 tatlı kaşığı** gochujang ezmesi - **2 yemek kaşığı** yer fıstığı ezmesi - **1 tatlı kaşığı** akçaağaç şurubu - **4 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
Makarnayı paketindeki talimatlara göre haşlayın, süzerken yaklaşık 100 ml haşlama suyunu ayırın. Bu suyu gochujang ezmesi, yer fıstığı ezmesi, akçaağaç şurubu ve Kikkoman Naturally Brewed Soy Sauce ile karıştırın.

Adım 3

Taze çekilmiş karabiber - **2 yemek kaşığı** dilimlenmiş taze soğan - **2 yemek kaşığı** kavrulmuş susam
Makarnayı ve sos karışımını wok'taki kremalı sebzelerin üzerine ekleyin. Kısaca karıştırın, karabiberle tatlandırın ve tabaklara alın. Üzerine taze soğan ve kavrulmuş susam serpip servis edin.