KIKKOMAN

Kazige pompoen-pastaschotel met nori

totale tijd **60 min.** **20 min.** voorbereidingstijd **40 min.** kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
1.641 kJ / 392 kcal

Vetten: **30,3 g** Eiwitten: **33,2 g**
Koolhydraten: **66,4 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

Pasta:

120 g	korte pasta, bijv. penne of kleine macaroni

Saus:

120 g	hokkaidopompoen
300 ml	melk
10 g	gele currypasta
40 g	boter
25 g	tarwebloem
50 ml	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
75 g	cheddar
50 g	mozzarella

Garnering:

1	norivel
1 tl	zwarte sesamzaadjes
1 tl	koriander

VOORBEREIDING

Stap 1

120 g korte pasta, bijv. penne of kleine macaroni
Kook de pasta al dente volgens de instructies op de verpakking.

Stap 2

Saus:

120 g hokkaidopompoen - **300 ml** melk - **10 g** gele currypasta - **40 g** boter - **25 g** tarwebloem - **50 ml** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **75 g** cheddar - **50 g** mozzarella
Rasp de pompoen met een grove rasp, meng met de melk en currypasta en kook 5 minuten. Smelt boter in een pan en voeg de bloem toe. Bak al roerend 2 minuten op laag vuur. Voeg het melk-pompoenmengsel toe en meng grondig tot de ingrediënten samenvoegen. Voeg de Kikkoman Sojasaus en geraspte cheddar en mozzarella toe aan de saus. Meng en verhit tot de kaas smelt.

Stap 3

Garnering:

1 norivel - **1 tl** zwarte sesamzaadjes - **1 tl** koriander
Meng de saus van stap 2 met de pasta. Doe dit in een ovenschaal en bak in 20 minuten goudbruin op 200 °C. Breek de nori. Serveer het gerecht in porties op een bord en garneer met de nori, zwarte sesamzaadjes en koriander.