

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.