KIKKOMAN

Rigatoni met Koreaanse BBQ chicken

totale tijd **25 min.** **5 min.** voorbereidingstijd **20 min.** kooktijd

INGREDIËNTEN

10 porties

Voor de kip:

750 g	kippenpoten, zonder bot en vel
10 g	zout
150 ml	zonnebloemolie

Voor de groentensaus:

15 g	knoflookteentjes, in plakjes gesneden
700 g	zwartebonenpasta
300 ml	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
100 g	gochujangpasta
10 g	gerooktepaprikapoeder
660 g	paksoi, grof gehakt
780 g	zoete rode paprika, in reepjes gesneden

Voor de pasta:

750 g	rigatoni

Garnering:

30 g	limoensap
70 g	lente-ui, in dunne ringen gesneden
30 ml	Kikkoman Toasted Sesame Oil

VOORBEREIDING

Stap 1

Kook de rigatoni 12 minuten volgens de instructies op de verpakking.

Stap 2

Strooi ondertussen zout op de kipblokjes en laat circa 2 minuten staan. Verhit een pan met dikke bodem, voeg zonnebloemolie toe en schroei de kip circa 2 minuten aan.

Stap 3

Voeg de knoflook toe en bak nog 1 minuut. Voeg de zwartebonenpasta, Kikkoman Sojasaus, gochujangpasta en gerooktepaprikapoeder toe. Kook nog 3 minuten.

Stap 4

Voeg de paksoi en rode paprika toe aan de pan en laat circa 2 minuten koken. Roer de gekookte rigatoni erdoorheen en kook nog 1 minuut.

Stap 5

Serveer de pasta in diepe borden, besprenkel met limoensap en Kikkoman Sesamolie en garneer met lente-ui.