KIKKOMAN

Knapperige ravioli alla napoletana

totale tijd **25 min.** **15 min.** voorbereidingstijd **10 min.** kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
3.114 kJ / 747 kcal

Vetten: **41,2 g** Eiwitten: **24,3 g**
Koolhydraten: **64,8 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

Voor de Napolitaanse saus

1	kleine ui
1	teentje knoflook
1 el	Kikkoman Geroosterde Sesamolie
1 el	tomatenpuree
1 tl	bruine suiker
300 g	passata
2 el	Kikkoman Geconcentreerde Ramen Noedelsoep Basis - Shoyu (Sojasaus) Smaak
1 tl	gedroogde Italiaanse kruiden
	Een paar basilicumblaadjes
3 snufjes	versgemalen zwarte peper

Voor de ravioli:

250 g	verse gevulde pasta, bijvoorbeeld ravioli of cappelletti
3 el	Kikkoman Panko - Knapperig Paneermeel in Japanse Stijl
1	teentje knoflook, fijngehakt
4 el	Kikkoman Geroosterde Sesamolie
	Een paar basilicumblaadjes
40 g	Parmezaanse kaas, geraspt

VOORBEREIDING

Stap 1

1 kleine ui - **1** teentje knoflook - **1 el** Kikkoman Geroosterde Sesamolie - **1 el** tomatenpuree - **1 tl** bruine suiker - **300 g** passata - **2 el** Kikkoman Geconcentreerde Ramen Noedelsoep Basis - Shoyu (Sojasaus) Smaak - **1 tl** gedroogde Italiaanse kruiden - Een paar basilicumblaadjes - **3 snufjes** versgemalen zwarte peper

Snijd voor de saus de ui en knoflook fijn. Verhit de Kikkoman Sesamolie in een pan en fruit hierin de ui en knoflook. Voeg de tomatenpuree toe en bak deze kort mee. Bestrooi met de suiker en laat het geheel licht karamelliseren. Voeg de passata, de Kikkoman Ramen Soep Basis en de kruiden toe, breng aan de kook en laat ongeveer 5 minuten sudderen. Maak de saus af met het basilicum en breng op smaak met de peper.

Stap 2

250 g verse gevulde pasta, bijv. ravioli of cappelletti - **3 el** Kikkoman Panko - Knapperig Paneermeel in Japanse Stijl **1** teentje knoflook, fijngehakt - **4 el** Kikkoman Geroosterde Sesamolie

Kook de ravioli volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verhit de Kikkoman Sesamolie in een koekenpan en rooster de Kikkoman Panko samen met de fijngehakte knoflook 2–3 minuten.

Stap 3

Een paar basilicumblaadjes - **40 g** geraspte Parmezaanse kaas

Schik de ravioli en de saus op de borden, garneer met de geroosterde panko, basilicum en Parmezaanse kaas en serveer.