KIKKOMAN

Penne arrabiata met tomaten- en chilisaus

totale tijd **35 min.** **10 min.** voorbereidingstijd **25 min.** kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
2.223 kJ / 528 kcal

Vetten: **18,5 g** Eiwitten: **21,1 g**
Koolhydraten: **67,3 g**

INGREDIËNTEN

4 porties

2	rode puntpaprika's (of 1 rode peper)
200 g	kleine trostomaten met groene toppen
2 el	olijfolie
2 el	bruine suiker (of 1 tl Kikkoman Mirin-Stijl Zoet Koken Kruiden)
75 ml	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
2	teentjes knoflook
3 el	tomatenpuree
2 tl	Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi
600 g	gehakte tomaten (uit blik)
40 g	pijnboompitten
300 g	noedels, bijvoorbeeld penne, rigatoni of tortiglioni
0,25 bos(je)	basilicum
80 g	stukje parmezaan van ongeveer

VOORBEREIDING

Stap 1

2 rode puntpaprika's (of 1 rode peper) - **200 g** kleine trostomaten met groene toppen - **1 el** olijfolie - **1 tl** bruine suiker (of 1 tl Kikkoman Mirin-Stijl Zoet Koken Kruiden) - **2 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
Verwarm de oven voor op 200 °C. Snijd de rode peper in ringen. Meng met de tomaten, olie, suiker en Kikkoman Sojasaus. Verspreid deze in een kleine ovenschaal en rooster 10-15 minuten in de voorverwarmde oven tot de tomaten beginnen te barsten.

Stap 2

2 teentjes knoflook - **3 el** tomatenpuree - **1 el** olijfolie - **2 tl** Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi - **600 g** gehakte tomaten (uit blik) - **1 tl** bruine suiker (of Kikkoman Mirin-Stijl Zoet Koken Kruiden) - **40 g** pijnboompitten
Snijd de knoflook fijn en fruit deze samen met de tomatenpuree in de verhitte olie. Roer de Kikkoman Kimchi Chilisaus, gehakte tomaten en suiker erdoor. Breng het geheel aan de kook en laat het onafgedekt ongeveer 10 minuten sudderen, af en toe roeren. Hak de pijnboompitten grof en rooster ze in een kleine pan met antiaanbaklaag goudbruin.

Stap 3

300 g noedels, bijvoorbeeld penne, rigatoni of tortiglioni - **0,25 bos(je)** basilicum - **3 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **80 g** stukje Parmezaanse kaas
Bereid de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking en bewaar wat pastawater bij het afgieten.

Hak de basilicum fijn en roer de helft door de saus.
Breng de saus op smaak met de Kikkoman Sojasaus.
Schep de noedels om met de saus, geroosterde paprika en een beetje van het gereserveerde pastawater en serveer op borden.
Garneer met de gebakken tomaten, overgebleven basilicum en pijnboompitten. Rasp de Parmezaanse kaas erover en serveer.