KIKKOMAN

Romige gochujangpasta met kimchi

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

Voedingswaarde (per portie):
2.193 kJ / 523 kcal

Vetten: **22,3 g** Eiwitten: **15 g**
Koolhydraten: **65,4 g**

INGREDIËNTEN

4 porties

2	teentjes knoflook
1 el	Kikkoman Geroosterde Sesamolie
160 g	kimchi (pot)
200 g	sugarsnaps
200 g	slagroom
300 g	penne of mini-penne
0,5 tl	gochujangpasta
2 el	pindakaas
1 tl	ahornsiroop
4 el	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
	Versgemalen zwarte peper
2 el	lente-ui
2 el	geroosterde sesamzaadjes

VOORBEREIDING

Stap 1

2 teentjes knoflook - **1 el** Kikkoman Geroosterde Sesamolie - **160 g** kimchi (pot) - **200 g** sugarsnaps - **200 g** slagroom
Hak de knoflook fijn en fruit deze in verwarmde Kikkoman Sesamolie in een grote wok of koekenpan. Voeg de kimchi en peultjes toe (halveer ze indien nodig) en bak ze kort mee. Giet de room erbij, breng het geheel aan de kook en laat het ongeveer 5 minuten sudderen.

Stap 2

300 g penne of mini-penne - **0,5 tl** gochujangpasta - **2 el** pindakaas - **1 tl** ahornsiroop - **4 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking en bewaar ongeveer 100 ml van het kookwater wanneer u de pasta afgiet. Meng het kookwater met de gochujangpasta, pindakaas, ahornsiroop en Kikkoman Sojasaus.

Stap 3

Versgemalen zwarte peper - **2 el** lente-ui - **2 el** geroosterde sesamzaadjes
Voeg de pasta en saus toe aan de roomgroenten in de wok, meng kort, breng op smaak met peper en verdeel over de borden. Garneer de pasta met de lente-ui en sesamzaadjes en serveer.