KIKKOMAN

Tomatensaus met sojasaus

totale tijd **15 min.** **5 min.** voorbereidingstijd **10 min.** kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
320 kJ / 77 kcal

Vetten: **5,2 g** Eiwitten: **2,1 g**
Koolhydraten: **4,2 g**

INGREDIËNTEN

4 porties

2 el	olijfolie
1	geplet teentje knoflook
1	blik (400 g) tomatenblokjes
3 el	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
1 tl	gedroogde basilicum
1 tl	gedroogde tijm
1 tl	oregano
	Zwarte peper
	Fijngesneden verse basilicum als garnering

VOORBEREIDING

Stap 1

Verhit de olie in een koekenpan voeg de knoflook toe en bak 1 minuut.

Stap 2

Voeg het blik tomatenblokjes toe, sojasaus naar smaak, gedroogde kruiden en zwarte peper.

Stap 3

Meng alle ingrediënten door elkaar en laat enkele minuten koken. Laat de vloeistof licht inkoken voor een dikkere saus.

Stap 4

Serveer de saus met spaghetti en garneer met fijngesneden verse basilicum.