

Макароны с пастой гочуджан и кимчи

Общее время **25 мин** 10 мин Время подготовки 15 мин Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):

2 193 кДж / 523 ккал

Жиры: **22,3 г** Белки: **15 г**

Углеводы: **65,4 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 порции

2	зубчика чеснока
1 ст. л.	<u>масла Kikkoman из поджаренного кунжута</u>
160 г	кимчи (из банки)
200 г	стручкового сахарного гороха
200 г	жирных сливок
300 г	пенне
0,5 ч. л.	пасты гочуджан
2 ст. л.	арахисовой пасты
1 ч. л.	кленового сиропа
4 ст. л.	<u>соевого соуса натурального брожения Kikkoman</u>
	Свежемолотый черный перец
2 ст. л.	нарезанного зелёного лука
2 ст. л.	жареных семян кунжута

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

2 зубчика чеснока - **1 ст. л.** масла Kikkoman из поджаренного кунжута - **160 г** кимчи (из банки) - **200 г** стручкового сахарного гороха - **200 г** жирных сливок

Мелко нарежьте чеснок и обжарьте его в разогретом кунжутном масле Kikkoman в большом воке или сковороде. Добавьте кимчи и горох (при необходимости разрежьте его пополам) и обжарьте несколько минут. Влейте сливки, доведите до кипения и тушите на маленьком огне около 5 минут.

Шаг 2

300 г пенне - **0,5 ч. л.** пасты гочуджан - **2 ст. л.** арахисовой пасты - **1 ч. л.** кленового сиропа - **4 ст. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman

Приготовьте пенне по инструкции на упаковке и оставьте около 100 мл воды, в которой они варились. Смешайте воду, в которой варились макароны, с пастой гочуджан, арахисовой пастой, кленовым сиропом и соевым соусом Kikkoman.

Шаг 3

Свежемолотый черный перец - **2 ст. л.** нарезанного зелёного лука - **2 ст. л.** жареных семян кунжута

Добавьте макароны и соус к овощам в воке, быстро перемешайте, приправьте перцем и разложите по тарелкам. Украсьте макароны зелёным луком и кунжутом, затем подавайте.