

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.