

# Паста с песто из спаржи и томатами

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

Пищевая ценность (на порцию):  
**3 460 кДж / 827 ккал**

Жиры: **44 г** Белки: **32 г**  
Углеводы: **77 г**

## ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

Паста:

**180 г** пасты казаречче

Песто:

**300 г** зеленой спаржи

**30 г** тертого пармезана

**40 г** обжаренных  
миндальных хлопьев

**1 горсть** свежих листьев  
базилика

**2 ст. л.** свежих листьев мяты

**1** зубчик чеснока

**3 ст. л.** оливкового масла

**2 ч. л.** масла Kikkoman из  
поджаренного кунжута

**2 ст. л.** цитрусово-соевого  
соуса Понзу Kikkoman  
«Лимон»

**0,5 ч. л.** свежемолотого черного  
перца

Дополнительно:

**120 г** помидоров черри,  
разрезанных пополам

**15 г** тертого пармезана

**20 г** обжаренных  
миндальных хлопьев

**1 ч. л.** тертой цедры лимона  
Несколько листьев  
свежего базилика  
Несколько листьев  
свежей мяты

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

**180 г** пасты казаречче

Отварите пасту аль денте по инструкции на упаковке. Слейте воду, оставив 50 мл воды, в которой варилась паста. Переложите пасту обратно в кастрюлю и держите в тепле.

Шаг 2

**300 г** зеленой спаржи - **30 г** тертого пармезана - **40 г** обжаренных миндальных хлопьев - **1 горсть** свежих листьев базилика - **2 ст. л.** свежих листьев мяты - **1** зубчик чеснока - **3 ст. л.** оливкового масла - **2 ч. л.** масла Kikkoman из поджаренного кунжута - **2 ст. л.** цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman «Лимон» - **0,5 ч. л.** свежемолотого черного перца

Отрежьте жесткие кончики спаржи. Варите спаржу 3-4 минуты, пока она не станет мягкой, но все еще слегка хрустящей, слейте воду и охладите в миске с холодной водой. Нарежьте на кусочки (оставьте верхушки для украшения) и положите в миску. Добавьте пармезан, миндаль, базилик, мяту, чеснок, оливковое масло, кунжутное масло Kikkoman, соус Понзу Kikkoman Лимон и черный перец. Смешайте до однородной массы, добавив при необходимости немного воды, в которой варилась паста.

Шаг 3

**120 г** помидоров черри, разрезанных пополам - **15 г** тертого пармезана - **20 г** обжаренных миндальных хлопьев - **1 ч. л.** тертой цедры лимона - Несколько листьев свежего базилика -

Несколько листьев свежей мяты  
Смешайте пасту с песто и переложите на тарелку. Сверху выложите отложенные верхушки спаржи и помидоры черри. Посыпьте пармезаном, миндальной стружкой, лимонной цедрой, базиликом и мятой.