KIKKOMAN

Penne arrabiata au kimchi

durée totale **35 min.** **10 min.** temps de préparation **25 min.** temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
2.223 kJ / 528 kcal

Matières grasses: **18,5 g** Protéines: **21,1 g**
Glucides: **67,3 g**

INGRÉDIENTS

4 portions

2	poivrons rouges pointus (ou 1 poivron rouge)
200 g	de petites tomates grappes avec leurs tiges vertes
2 càs	d'huile d'olive
2 càs	de sucre roux (ou 1 càc d'assaisonnement doux de style Mirin Kikkoman)
75 ml	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
2	gousses d'ail
3 càs	de concentré de tomates
2 càc	Sauce chili épicée pour Kimchi Kikkoman
600 g	de tomates concassées (en conserve)
40 g	de pignons de pin
300 g	de pâtes (par exemple : penne, rigatoni ou tortiglioni)
0,25 bouquet	de botte de basilic
80 g	de parmesan

PRÉPARATION

Étape 1

2 poivrons rouges pointus (ou 1 poivron rouge) - **200 g** de petites tomates grappes avec leurs tiges vertes - **1 càs** d'huile d'olive - **1 càc** de sucre roux (ou 1 c. à café de Kikkoman Mirin-Style Sweet Seasoning) - **2 càs** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
Préchauffer le four à 200°C. Couper les poivrons rouges en rondelles. Mélanger avec les tomates, l'huile, le sucre et la sauce soja Kikkoman. Étaler dans un petit plat allant au four et rôtir dans le four préchauffé pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que les tomates commencent à éclater.

Étape 2

2 gousses d'ail - **3 càs** de concentré de tomates - **1 càs** d'huile d'olive - **2 càc** Sauce chili épicée pour Kimchi Kikkoman - **600 g** de tomates concassées (en conserve) - **1 càc** brown sugar (or Kikkoman Mirin-Style Sweet Seasoning) - **40 g** de pignons de pin
Hacher finement l'ail et le faire revenir avec le concentré de tomates dans l'huile chauffée. Ajouter la sauce chili Kikkoman pour Kimchi, les tomates concassées et le sucre. Porter à ébullition, puis laisser mijoter à découvert pendant environ 10 minutes, en remuant de temps en temps. Hacher grossièrement les pignons de pin et les faire griller dans une petite poêle antiadhésive jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Étape 3

300 g de pâtes (par exemple : penne, rigatoni ou tortiglioni) - **0,25 bouquet** de basilic - **3 càs** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman - **80 g** de

parmesan

Faire cuire les pâtes selon les instructions du paquet, en réservant un peu d'eau de cuisson des pâtes lors de l'égouttage. Hacher le basilic et en ajouter la moitié dans la sauce. Assaisonner la sauce avec la sauce soja Kikkoman. Mélanger les pâtes avec la sauce, les poivrons rôtis et un peu de l'eau de cuisson réservée, puis servir dans des assiettes. Garnir avec les tomates rôties, le basilic restant et les pignons de pin. Râper le parmesan par-dessus et servir.