KIKKOMAN

Rigatoni z koreańskim kurczakiem BBQ

Czas ogółem **25 min** **5 min** Czas przygotowania **20 min** Czas gotowania

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

Kurczak:

750 g	udek z kurczaka, bez kości i bez skóry, pokrojonych w kostkę
10 g	soli
150 ml	oleju słonecznikowego

Sos warzywny:

15 g	ząbków czosnku, pokrojonych w plasterki
700 g	pasty z czarnej fasoli
300 ml	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
100 g	pasty gochujang
10 g	wędzonej papryki w proszku
660 g	kapusty pak choi, grubo posiekanej
780 g	słodkiej czerwonej papryki, pokrojonej w cienkie paski

Makaron:

750 g	rigatoni

Przybranie:

30 g	soku z limonki
70 g	cebuli dymki, drobno pokrojonej
30 ml	Kikkoman Toasted Sesame Oil

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Gotuj rigatoni przez 12 minut zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

Krok 2

W międzyczasie dopraw kurczaka solą i odstaw na ok. 2 minuty. Rozgrzej patelnię o grubym dnie, dodaj olej słonecznikowy i smaż kurczaka przez ok. 2 minuty.

Krok 3

Dodaj czosnek i smaż przez ok. 1 minutę. Dodaj pastę z czarnej fasoli, Sos sojowy Kikkoman, pastę gochujang i wędzoną paprykę w proszku. Smaż przez kolejne 3 minuty.

Krok 4

Dodaj pak choi i czerwoną paprykę i smaż przez ok. 2 minuty. Wymieszaj z ugotowanym rigatoni i smaż przez kolejną minutę.

Krok 5

Podawaj makaron w głębokich talerzach skropiony sokiem z limonki, z dymką i Olejem sezamowym Kikkoman.