KIKKOMAN

Pasta z dyni Hokkaido i serka wiejskiego

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

Wartości odżywcze (na porcję)
788 kJ / **188 kcal**

Tłuszcz: **12,7 g** Białko: **8,6 g**
Węglowodany: **11,5 g**

SKŁADNIKI

4 porcj(e/i)

300 g	dyni Hokkaido
200 g	serka wiejskiego
30 ml	oliwy z oliwek
30 ml	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
20 ml	soku z cytryny
0,5 łyżeczki	świeżo startego imbiru
0,33 łyżeczki	gałki muszkatołowej
30 g	prażonych płatków migdałowych
	Świeża natka pietruszki do dekoracji

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Pokrój dynię na kawałki, skrop oliwą z oliwek i piecz w temperaturze 180°C przez około 20 minut. Następnie pozostaw do ostygnięcia.

Krok 2

W malakserze umieść serek wiejski, starty imbir, sok z cytryny, prażone płatki migdałowe i gałkę muszkatołową. Jeśli chcesz, możesz dodać odrobinę skórki z cytryny.

Krok 3

Dodaj upieczoną dynię, dopraw Sosem sojowym Kikkoman i zmiksuj na gładką pastę.

Krok 4

Przełóż pastę na talerz i udekoruj świeżą natką pietruszki przed podaniem.