KIKKOMAN

Vistas Alfredo pasta ar terijaki mērci

Kopējais laiks **25 min.** **10 min.** sagatavošanas laiks **15 min.** gatavošanas laiks

Uzturvērtība (uz porciju):
2.880 kJ / 688 kcal

Tauki: **31,90 g** Olbaltumvielas: **47,70 g**
Ogļhidrāti: **51,80 g**

SASTĀVDAĻA

4 Porcijas

500 g	vistas filejas
120 g	Kikkoman Teriyaki Wok mērce ar ķiplokiem
1 ēdamk.	Kikkoman Sezama eļļa
1 ēdamk.	sviesta
200 g	šitake sēņu (vai sēnes pēc izvēles)
1	vidēja lieluma sīpols
1	ķiploka daiviņa
200 g	ķiršu tomātu
200 g	saldā krējuma
100 g	Pecorino siera
0,25 tējk.	svaigi maltu melno piparu
0,25 tējk.	kajēnas piparu
500 g	linguine pasta (vai pasta pēc izvēles)
	Dažas bazilika lapas

PAGATAVOŠANA

Solis 1

500 g vistas filejas - **4 ēdamk.** Kikkoman Teriyaki Wok mērce ar ķiplokiem **1 ēdamk.** Kikkoman Sezama eļļa
Vistas fileju sagriež kubiņos vai strēmelītēs un marinē 4 ēdamk. Kikkoman Terijaki Wok mērcē ar ceptiem ķiplokiem apmēram 5 minūtes. Vokmpannā uzkarsē Kikkoman sezama eļļu un apcep vistas fileju apmēram 8 minūtes, tad noņemiet no pannas.

Solis 2

1 ēdamk. sviesta - **200 g** šitake sēņu (vai sēnes pēc izvēles) - **1** vidēja lieluma sīpols - **1** ķiploka daiviņa - **200 g** ķiršu tomātu
Vokpannā uzkarsē sviestu priekš mērces. Sēnes sagriež apmēram 2 cm lielos gabaliņos. Sagriež sīpolu kubiņos, smalki sakapā ķiploku un apcep kopā ar sēnēm uzkarsētā sviestā apmēram 5 minūtes. Pievieno tomātus un apcep vēl 3 minūtes.

Solis 3

200 g saldā krējuma - **4 ēdamk.** Kikkoman Teriyaki Wok mērce ar ķiplokiem - **100 g** Pecorino siera - **0,25 tējk.** svaigi maltu melno piparu - **0,25 tējk.** kajēnas piparu - **500 g** linguine pasta (vai pasta pēc izvēles)
Pievieno saldo krējumu un atlikušo Kikkoman Teriyaki Wok mērci ar ceptiem ķiplokiem, tad mērci uzvāra. Sarīvē Pecorino sieru, iemaisa to mērcē un pievieno melnos piparus un kajēnas piparus. Pastu vāra saskaņā ar norādījumiem uz iepakojuma.

Solis 4

Dažas bazilika lapas
Mērci pievieno pastai un vistu samaisa vokpannā, kārto uz šķīvjiem, dekorē ar baziliku un pasniedz.