KIKKOMAN

Glasert aubergine med limesalsa

total tid **22 min.** **10 min.** tilberedningstid **12 min.** koketid

INGREDIENSER

2 porsjoner

0,5	lime
70 g	rødløk, skåret i små terninger
3 ss	Kikkoman Ponzu - en blanding av soyasaus, eddik og yuzujuice
0,5 bunt	koriander, grovhakket
300 g	aubergine
2 ss	sesamfrø
5 ss	Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus i Koreansk Stil
250 g	kokt sushiris (se tips)

TILBEREDNING

Steg 1

0,5 lime - **70 g** rødløk, skåret i små terninger - **3 ss** Kikkoman Ponzu - en blanding av soyasaus, eddik og yuzujuice - **0,5 bunt** koriander, grovhakket
Lag salsaen først: Skrell limen og skjær kjøttet i terninger. Bland med rødløk, koriander og Kikkoman Ponzu Yuzu.

Steg 2

300 g aubergine - **2 ss** sesamfrø
Skjær auberginen på langs i skiver, litt under 1 cm tykke. Stek dem i 8–10 minutter på en lett oljet grill, i en grillpanne eller i en non-stick stekepanne uten olje. Legg gjerne noe lett oppå, for eksempel et pannelokk. Rist sesamfrøene i en liten, tørr panne under hyppig omrøring til de er gylne.

Steg 3

5 ss Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus i Koreansk Stil
Skjær auberginen i strimler på 3 cm og bland dem med Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus i koreansk stil i en bolle.

Steg 4

250 g kokt sushiris
Fordel risen på to boller, som til en chirashi-bolle, og legg aubergineskivene oppå. Dryss over sesamfrøene og server med limesalsaen.