

# Aubergine med linser og goji-valnødde-topping

Samlet tid **45 min.** 45 min. Tilberedningstid

## INGREDIENSER

10 Portioner

### Linsefyld:

|                  |                                      |
|------------------|--------------------------------------|
| <b>500 g</b>     | belugalinser, udblødte               |
| <b>100 ml</b>    | olivenolie                           |
| <b>100 g</b>     | rødløg, finthakket                   |
| <b>100 g</b>     | gulerødder, finthakket               |
| <b>100 g</b>     | bladselleri, finthakket              |
| <b>1,5 liter</b> | grøntsagsbouillon                    |
| <b>300 ml</b>    | <a href="#">Kikkoman sesam sauce</a> |

### Aubergine:

|               |  |
|---------------|--|
| <b>5</b>      | auberginer (ca. 300 g pr. stk.)                                |
| <b>100 ml</b> | <a href="#">Kikkoman naturligt brygget økologisk sojasauce</a> |
| <b>50 g</b>   | honning  |
| <b>100 ml</b> | olivenolie   |

### Topping:

|               |  |
|---------------|--|
| <b>50 g</b>   | gojibær  |
| <b>50 g</b>   | valnøddekerner, hakkede, ristede                               |
| <b>100 g</b>  | feta, i fine tern  |
| <b>100 g</b>  | rødløg, finthakket   |
| <b>30 g</b>   | persille, finthakket   |
| <b>50 g</b>   | mynte, finthakket  |
| <b>50 ml</b>  | <a href="#">Kikkoman naturligt brygget økologisk sojasauce</a> |
| <b>100 ml</b> | olivenolie   |
| <b>50 ml</b>  | limesaft   |

### Derudover:

|          |                         |
|----------|-------------------------|
| <b>2</b> | pakker karse, afklippet |
|----------|-------------------------|

## FREM GANGSMÅDE

### Step 1

Opvarm olivenolie i en bred gryde ved mellemhøj varme. Steg løg, gulerod og selleri ved lav varme i 3-4 minutter, indtil de er blevet møre, men ikke har taget farve. Tilsæt linserne og tilbered i yderligere et minut. Hæld derefter bouillon over blandingen. Læg låg på, og lad det simre forsigtigt i ca. 45 minutter.

### Step 2

Forvarm imens ovnen til 180 °C varmluft. Skær auberginerne i halve på langs, og rids kødet på kryds og tværs. Bland Kikkoman økologisk sojasauce med honning og olivenolie, og gnid blandingen på auberginerne. Anret dem på ovnplader, og bag dem i ovnen i ca. 30 minutter, indtil de er møre.

### Step 3

Bland i mellemtiden forsigtigt gojibær, valnødder, løg og feta sammen med persille og mynte. Mariner blandingen i limesaft, olivenolie og Kikkoman økologisk sojasauce, og stil den til side.

### Step 4

Så snart linserne er møre, blandes Kikkoman sesamsauce i. Anret auberginerne på tallerkener, top med linser og pynt med goji-valnødde-topping samt karse inden servering.