KIKKOMAN

Spyd med tofu og aubergine

Samlet tid **35 min.**

INGREDIENSER

10 Portioner

Spyd:

1 kg	japanske auberginer
1 kg	fast tofu, naturel
500 ml	Kikkoman teriyaki marinade
	Træspyd

Sauce:

200 g	honning
4 spsk.	rapsolie
300 g	shimeji-svampe, rensede
30 g	hvidløg, finthakket
1	stykke ingefær, finthakket

Servering:

50 g	purløg, finthakket
40 g	hvide sesamfrø, ristede
	Valgfrit: kogte ris

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Spyd: Skær tofu og aubergine i lige store stykker og marinér dem i Kikkoman Teriyaki marinade i 15 minutter. Fjern dem derefter fra marinaden, stik dem på spyd og grill dem i 10 minutter, indtil auberginen er mør. Gem væsken til senere brug!

Sauce: Sauter ingefær og hvidløg i olie, tilsæt shimeji-svampe og steg i yderligere 2 minutter. Tilsæt honning og marinade til saucen og lad det koge ind.

Servering: Anret spyddene på en tallerken, hæld sauce over og drys med hakket purløg og ristede sesamfrø. Hvis man ønsker det, kan man servere retten med ris.