KIKKOMAN

# Creme af bagt aubergine og ricotta

Samlet tid **35 min.** **5 min.** Arbejdstid **30 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
**774 kJ / 185 kcal**

Fedt: **9,3 g** Protein: **8,2 g**
Kulhydrater: **21,2 g**

## INGREDIENSER

**3 Portioner**

| | |
|---|---|
| **400 g** | aubergine |
| **100 g** | ricotta |
| **20 ml** | olivenolie |
| **60 g** | soltørrede tomater |
| **30 ml** | Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce |
| **20 g** | grovkornet sennep |
| | Saft af ½ citron |
| | Frisk dild som pynt |

## FREMGANGSMÅDE

**Step 1**

Vask auberginen, skær den over på langs, og rids kødet. Dryp med olivenolie, og bag den i en forvarmet ovn ved 180 °C i ca. 30 minutter.

**Step 2**

Lad den bagte aubergine køle af, skræl skindet af og hak resten fint.

**Step 3**

Bland aubergine med ricotta, grovkornet sennep og hakkede soltørrede tomater.

**Step 4**

Smag til med Kikkoman sojasauce og citronsaft, og blend det hele til en glat creme. Pynt med frisk dild, og server cremen med sprødt brød.