

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

FREM GANGSMÅDE

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.