

# Glaserede auberginer med quinoa

Samlet tid **25 min.**

Næringsindhold:

**1030 kJ / 246 kcal**

## INGREDIENSE

### R

**4 Portioner**

<b>200 g</b>	quinoa
<b>0,5</b>	bundt persille
<b>0,5</b>	bundt kørvel
<b>0,5</b>	bundt purløg
<b>1</b>	
<b>500 g</b>	auberginer
<b>2 spsk.</b>	Kikkoman Teriyaki Sauce med Ristet Hvidløg
<b>3 spsk.</b>	olivenolie

## FREM GANGSMÅDE

### Step 1

Kog quinoaen i vand. Rens og hak krydderurterne fint.

### Step 2

Skræl auberginerne, og fjern stilkene. Skær auberginerne i ca. ½ cm tykke skiver og derefter i strimler.

### Step 3

Varm 1 spsk. olie op på en pande, og kom auberginerne på panden. Svits dem i 2 minutter under hyppig vending. Tilsæt 10 ml vand, og svits videre i 5 minutter ved høj varme. Tilsæt Teriyaki sauce med ristet hvidløg, rør godt rundt, og lad det hele simre i yderligere 10 minutter, idet der røres af og til. Hæld vandet fra, når quinoaen er færdigkogt, og hæld quinoaen i en salatskål, hvor den blandes sammen med krydderurterne og resten af olien.

### Step 4

Anret quinoaen på tallerkener, og fordel auberginestrimlerne ovenpå inden servering.