

Glaseret aubergine med limesalsa

Samlet tid **22 min.** 10 min. Arbejdstid **12 min.** Tilberedningstid

INGREDIENSER

2 Portioner

0,5	lime
70 g	rødløg, finthakket
3 spsk.	<u>Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og yuzusaft</u>
0,5 bundt	koriander, grofthakket
300 g	aubergine
2 spsk.	sesamfrø
5 spsk.	<u>Kikkoman teriyaki BBQ-sauce i koreansk stil</u>
250 g	kogt sushiris (se tip)

FREM GANGSMÅDE

Step 1

0,5 lime - **70 g** rødløg, finthakket - **3 spsk.**

Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og yuzusaft - **0,5 bundt** koriander, grofthakket
Start med at tilberede salsaen: skræl limefrugten og skær kødet i tern. Bland det med løg, koriander og Kikkoman ponzu yuzu sojasauce.

Step 2

300 g aubergine - **2 spsk.** sesamfrø
Skær auberginen i 1 cm tykke skiver på langs. Tilbered dem i 8-10 minutter på en letsmurt grill, en grillpande eller teflonpande uden olie. Placer, hvis muligt, lidt vægt ovenpå, som f.eks. et grydelåg. Rist sesamfrø i en lille tør pande under jævnlig omrøring, indtil de er gyldenbrune.

Step 3

5 spsk. Kikkoman teriyaki BBQ-sauce i koreansk stil
Skær auberginen i strimler på 3 cm tykkelse og bland dem med Kikkoman teriyaki BBQ-sauce i koreansk stil i en skål.

Step 4

250 g kogt sushiris (se tip)
Fordel risen på to skåle, som man gør i en chirashi-bowl, og anret auberginestrimlerne ovenpå. Drys med sesamfrø og server retten med limesalsa.