

Grillede auberginer med soja-tahin-dressing

Samlet tid **90 min.** 60 min. Arbejdstid **30 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
820 kJ / 195 kcal

Fedt: **12,1 g** Protein: **5 g**
Kulhydrater: **14 g**

INGREDIENSE

R

4 Portioner

2 auberginer
2 spsk. salt
2 spsk. olivenolie
0,5 fennikel
0,5 granatæble
25 g pistacienødder
Mynteblade

Til dressingen

1 fed hvidløg
2 spsk. tahin (sesampasta)
2 spsk. Kikkoman Naturligt
Brygget Sojasauce
1,5 tsk. lys sukkersirup (eller evt.
agavesirup)
1 spsk. limesaft
Friskkværnet peber

FREM GANGSMÅDE

Step 1

Skyl auberginerne, skær dem i skiver på langs, drys skærefladerne med salt, og lad dem trække i ca. 60 minutter. Skyl aubergineskiverne, og dup dem tørre. Rist dem på begge sider på en grillpande uden fedtstof i ca. 4-5 minutter. Anret aubergineskiverne på en tallerken, og dryp med olivenolie.

Step 2

Skyl fenniklen, og skær de hårde dele væk. Høvl fenniklen i fine strimler, og anret dem oven på auberginerne. Pil granatæblekernerne ud af skallen, og drys kernerne over fenniklen sammen med pistacienødderne og myntebladene.

Step 3

Dressing: Pil og pres hvidløget, og rør det sammen med tahin-pastaen, sojasaucen, siruppen og limesaften. Smag til med peber, og hæld dressingen over auberginerne.